

Ceviche de cecina de res

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cecina de res: 400 gr

Chile serrano picado: 2 cucharaditas

Jugo de Limón: 3/4 Taza

Cilantro Picado: 2 Cucharadas

Aceite: Para freír

Flores de cilantro: Para decorar

Cebollas cambray: 3 Piezas

Jícama picada en cubos: 3 Cucharadas

Aceite de oliva: 4 Cucharadas

Hojas de papel de arroz: 4

Aguacate: 1

Preparación de la Receta

- Cortar la cecina en cubitos de 1 cm y reservar
- Cortar la *cebolla* y colocar en un bol junto con la *jícama*, el *cilantro* picado, y el *chile* picado.
- Cortar el *aguacate* en cuadritos y mezclar con la carne de forma envolvente y con cuidado ; agrega el *jugo* de *limón* y aceite de oliva.
- Dejar reposar por 10 minutos.
- Calentar el aceite en una olla honda y freír ahí el papel de *arroz* ; cuando infle, sacar y escurrir sobre papel absorbente.
- Cortar el *aguacate* en cuadraditos y agregarlo al bol con la cecina.
- Servir con las tostadas de *arroz* inflado para acompañar, decora con las flores de *cilantro*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-cecina-de-res>