elGourmet

Ceviche de Filete de Sierra

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta: c/n A gusto
Jugo de Limón: c/n A gusto
Filete de sierra: 1 kg
Pepino: 1 1/2 Unidades
Sal: c/n A gusto
Cebolla morada picada finamente: 1/2 unidad
Cilantro Picado: c/n A gusto
Zanahorias ralladas: 2 Unidades

Para Acompañar

Salsa de botella: c/n A gusto
Tostadas: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- En un procesador de alimentos moler el pescado hasta formar una pasta
- Agregar *jugo* de *limón*, sal y pimienta, dejar curtir por unos minutos
- *Pelar* el pepino, retirar las semillas y cortar en cubos medianos colocar en un bowl
- Agregar al mismo bowl *zanahoria*, *cebolla*, *cilantro*, sal, *jugo* de *limón* y mezclar hasta integrar
- Escurrir el pescado y agregar al bowl de las verduras, mezclar
- Servir acompañado de tostadas y salsa de botella.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-filete-de-sierra