elGourmet

Ceviche de gambas

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Cebolla roja: 1/2 Unidad
Cilantro fresco: 1 Ramillete
Pan: 3 Rodajas
Sal: A gusto
Chile fresco: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Gambas rojas frescas: 12 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos en juliana la *cebolla* y el *chile*.
- A continuación, pelamos las **gambas** y las disponemos en un bowl junto a la *cebolla*, el *chile*, el *jugo* de *limón*, el *cilantro* picado, una pizca de sal y aceite de oliva
- Mezclamos bien.

Para terminar

- Emplatamos el **ceviche** y lo acompañamos con unas rebanadas de pan crujiente.
- Regamos con un chorrito de aceite de oliva.
- Servimos.

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