

Ceviche de pescado con fresa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Filete de totoaba: 300 gr

Jugo de Limón: 200 MI

Cebolla de cambray: 2 Piezas

Jitomate: 1/4 Taza

Cilantro Picado: 1 Cucharada

Chile jalapeño: 1 Pieza

Sal y Pimienta:

Fresas: 1 Taza

Jugo de Naranja: 250 MI

Pimiento morrón verde: 1/4 Taza

Albahaca en juliana: 1 Cucharada

Aceite de oliva: 100 MI

Aguacate: 1 Pieza

Tostadas o totopos:

Preparación de la Receta

- Cortar el pescado en cubitos de aproximadamente 1 cm.
- Colocar en un bowl de vidrio o cerámica, cubrir con *jugo de limón* y dejar en el refrigerador por 15 minutos.
- Una vez que está frío, quitar un poco del exceso de *jugo de limón* y agregar la *cebolla de cambray* en aros, las *fresas* cortadas en cubitos, el *jitomate* en cubos, el *pimiento* en cubitos, la *albahaca* en juliana, el *cilantro picado*, y el *chile*
- Mezclar e incorporar el *jugo de naranja*, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Finalmente agregar el *aguacate* cortado en cubos, e integrar con cuidado para que no se deshaga
- Servir acompañado de totopos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-pescado-con-fresa>