elGourmet

Ceviche de rape

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Rape: 250 g
Cilantro fresco picado:
Tomate: 1 Unidad
Jugo de 1 lima:
Sal y Pimienta:
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva:
Jugo de 1 limón:
Chile rojo: 1 Unidad
Aguacate: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En primer lugar, cortar el **rape** en unas láminas finas, mojarlo con *jugo* de lima y *jugo* de *limón*
- Reservar el pescado en la nevera durante aproximadamente 15-20 minutos.
- Mientras, picar el *tomate* y el *aguacate* en cuadraditos y la *cebolla* en juliana
- Reservar en un bol.
- Picar finamente el *chile* y agregarlo al bol con el resto de ingredientes y unas hojas de *cilantro*
- *Aliñar* con aceite de oliva, sal y pimienta.
- Cuando el *rape* se haya macerado, colocarlo en la base del plato y, encima, colocar la mezcla de verduras.
- Emplatar y servir.

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