Ceviche de róbalo con mango

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ralladura de limón: 1/2 Unidad
Cilantro: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: 1 Unidad
Chile rojo: 1 Unidad
Perejil: 1 Unidad
Semillas De Calabaza: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Cebolla roja: 1 Unidad
Mango: 1 Unidad
Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria
Robalo limpio: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En primer lugar, cortamos el **róbalo** y el mango en tacos iguales y la *cebolla* en una juliana fina. Luego, mezclamos los tres ingredientes en un bowl.
- Por otro lado, picamos unas hojas de *perejil* y el *cilantro* y los incorporamos al bowl junto con el *jugo* de *limón*, la ralladura, un *chile* picado, un chorrito de aceite y una pizca de sal.
- Para terminar, espolvoreamos con unas semillas de *calabaza*.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-robalo-con-mango