Ceviche de Setas por Zahie Téllez



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Acompañamiento

Totopos: c/n

Aguacate: 1 Unidad

Coctel

Cebolla morada picada: 1/2 Taza
Aceitunas: 12 Unidades
Pepino: 1 Unidad
Jicama: 1/2 Taza
Pimienta Negra: c/n
Setas: 1/2 Kilo

Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Chile jalapeño: 2 Unidades
Cilantro Picado: 1/4 Taza
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Coctel

- *Saltear* en aceite las setas, *sazonar* con sal, enfriar, cortar en tiras y reservar.
- Cortar en cubos el pepino, la *jícama*, los chiles, la *cebolla*, el *pimiento* y las aceitunas en mitades
- Mezclar con las setas.
- Incorporar el *jugo* de *naranja* y *limón*.
- *Sazonar* con sal y pimienta y reservar en refrigeración por 20 minutos.
- Agregar las hojas de *cilantro*.

Armado

- Servir el coctel de setas frío en recipientes hondos, en cada porción colocar rebanadas de *aguacate*.
- Acompañar con los totopos de maíz.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-setas-por-zahie-tellez