

# 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

Jugo de Naranja: 1/2 Taza

Aceitunas: 12 Unidades

Pimiento rojo: 1/2 Unidad

Pepino: 1 Unidad

Chile jalapeño: 2 Unidades

Jicama: 1/2 Taza

Cilantro Picado: 1/4 Taza

Pimienta Negra: c/n

Sal: c/n

Setas: 1/2 Kilo

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>