

Ceviche express

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Trucha: 1 Filete

Aceite de oliva: A gusto

Lima: 2 Unidades

Cebolla Morada: 1/2 Unidad

Cilantro:

Pita chips:

Sal en escamas: A gusto

Naranja: 2 Unidades

Limon: 2 Unidades

Chile: A gusto

Puré de Palta:

Preparación de la Receta

- Cortar la *trucha* en cubos y colocar en un bol junto con la sal y el aceite de oliva.
- Aparte exprimir las naranjas, los limones y las limas, y colocarlas en un bol junto con un poco de *chile*.
- Incorporar la *trucha* a la *marinada* cuidando que quede bien cubierta por el líquido.
- Sumar la *cebolla* morada y el *cilantro* picado.
- Servir una base de puré de *palta* y el **ceviche** por encima.
- Degustar con pita chips.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ceviche-express>