Ceviche por Felicitas Pizarro

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Batatas: 2 Unidades
Cebolla Morada: 1 grs
Cilantro Picado: c/n
Filet de besugo: 500 grs
Filet de mero: 500 grs
Filete de lenguado: 500 grs
Jugo de Limón: c/n
Morrón Verde: 1 Unidad
Lechuga: c/n
Maíz: 1 Taza
Morrón Rojo: 1 Unidad
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Limpiar el pescado y cortarlo en trozos chicos
- Colocar en un bowl.
- Cortar los morrones en cubos pequeños y llevarlos al bowl junto con el pescado.
- Cortar la *cebolla* morada en láminas y llevarla al bowl también.
- Agregar el *jugo* del *limón*, *condimentar* con sal y terminar con *cilantro*.
- Servir en una fuente con hojas de *lechuga*, maíz *cancha* frito y batatas hervidas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ceviche-por-felicitas-pizarro