

Tlayudas de ceviche



Ingredientes

Filete de pescado: 450 g

Cilantro: 15 g

Chiles de árbol frescos: 2 Unidades

Limon:

Ajo: 1 Unidad

Sal: 1 Pizca

Cebolla: 1/2 Unidad

Aceite De Oliva: 250 Ml.

Jugo de Limones: 5 Unidades

Orégano: 2 cdas.

Sal:

Yerbabuena: 5 g

Preparación de la Receta

- Cortamos 450 gr de filete de pescado en cubos
- Luego, los colocamos en un refractario con el *jugo* de cinco limones, añadimos 2 cdas de *orégano* y una pizca de sal
- Dejamos *marinar* por 1 hora en el refrigerador.
- Luego, escurrimos el pescado reservando el *jugo* de la marinación.
- Por otro lado, molem media *cebolla*, dos chiles de árbol frescos, 1 *ajo*, 15 gr de *cilantro*, 5 gr de *yerbabuena*, sal, el *jugo* de la marinación y 250 ml de aceite de oliva hasta incorporar por completo.
- En un bol, mezclamos el pescado *cocido* con *limón* y la mezcla de la marinación
- Dejamos reposar.
- A continuación, en un bol, mezclamos unas hojas de *hierbabuena*, 1 *chile* de árbol, 1 *aguacate*, sal y 2 cdas de aceite de oliva
- Reservamos.
- Untamos los frijoles en la tlayuda, agregamos el **ceviche** y la salsa de *aguacate*.
- Decorar con hojas de *cilantro*.
- Servimos