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, molemos 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

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tlayudas-de-ceviche