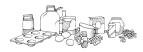
CEVICHE

- Tiempo de frio: 30 minutos
- Porciones: 2



INGREDIENTES

Filet de pescado blanco: 350 gr.

Jugo de limón: 100 cc.

Jenjibre fresco: 50 gr

Ajo: 1 dte

Chile: 1u

Cilantro fresco: c/n

Sal, pimienta: c/n

Cebolla morada: 200 gr.

Lechuga: 1u

Batata: 1 u

Choclo: 1 u.



INSTRUCCIONES

- Cortar el pescado en bastones de 1x1 cm. y reservar
- Picar ajo y el chile, rallar jengibre, incorporar al pescado.
- Agregar el jugo de limón y la cebolla cortada bien fina.
- Reservar en frío, marinando por media hora.
- Rectificar condimentos.
- Servir acompañado de batata hervida, choclo y lechuga.
- Decorar con cilantro picado..