

RECETA

CEVICHE

TIEMPO DE FRÍO

■ 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.

RECETA

CEVICHE

TIEMPO DE FRÍO

■ 30 MINUTOS

PORCIONES

■ 2



PROCEDIMIENTO

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