

Ceviche de pescado estilo tropical

Ingredientes:

- 400 g de pescado blanco fresco (mero, corvina o tilapia)
- 1 taza de jugo de limón fresco
- 1/2 cebolla morada, finamente picada
- 1 tomate grande, picado en cubos pequeños
- 1/2 pimiento rojo, picado
- 1 chile (opcional) finamente picado
- 1/4 taza de cilantro fresco picado
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

- Corta el pescado en cubos pequeños y colócalo en un bol.
- Añade el jugo de limón hasta cubrir el pescado y deja marinar 15–20 minutos.
- Agrega la cebolla, el tomate, el pimiento, el chile y el cilantro.
- Mezcla suavemente y ajusta con sal y pimienta.
- Sirve frío, acompañado de tostadas o chips de plátano.