



CEVICHE

6 porciones

Ingredientes:

- 2 tazas de hojas de cilantro, lavadas, desinfectadas y picadas
- 4 jitomates sin semillas y cortados en cubos
- 5 cucharadas de cebolla picada finamente
- ½ cucharadita de sal
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 1 naranja, solo el jugo
- 2 limones, solo el jugo
- ½ taza de catsup
- 2 cucharadas de salsa tipo botanera
- 1 aguacate cortado en cubitos
- 10 aceitunas sin hueso y picadas
- 1 chile serrano, sin semillas y picado
- 4 filetes de pescado, cocidos y cortados en cubitos
- Galletas saladas

Método de preparación:

1. Mezcla el cilantro con el resto de los ingredientes excepto el pescado. Agrega el pescado y mezcla perfectamente hasta integrar por completo.
2. Sirve el ceviche acompañando con las galletas.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Grado de dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****