



CEVICHE DE SURIMI 6 Porciones

Ingredientes:

- 2 tazas de hojas de cilantro, lavadas, desinfectadas y picadas
- 4 jitomates sin semillas y cortados en cubos
- ½ cebolla picada finamente
- 1 taza de mango cortado en cubos
- 1 pepino cortado cubos
- ½ cucharadita de sal
- ½ taza de aceite de oliva
- 1 taza de catsup
- ½ taza de refresco de naranja
- 5 cucharadas de salsa tipo botanera
- 2 aguacates cortados en cubitos
- 500 g de surimi cortados en rodajas
- Tostaditas de maíz

Método de Preparación

1. Mezcla el cilantro con el resto de los ingredientes.
2. Sirve el ceviche en las tostaditas.

Tiempo de Preparación: 35 min.

Grado de Dificultad: *

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