



## CEVICHE DE MERO

4 porciones

### Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 500 g de mero, cortado en cubos
- ½ taza de jugo de limón
- ½ taza de salsa cátsup
- 3 cucharadas de salsa picante
- 2 jitomates, cortados en cubos
- 1 aguacate, pelado y cortado en cubos
- 2 limones, sólo el jugo
- Tostadas, para acompañar

### Método de Preparación:

1. Salpimenta el pescado, baña con el jugo de limón. Mezcla y refrigera durante 2 horas, mezclando de vez en cuando.
2. Agrega la salsa cátsup, los jitomates, el aguacate y el resto del jugo de limón. Mezcla y refrigera nuevamente durante 3 horas.
3. Sirve y ofrece acompañando con tostadas.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: \*\*

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