



## CEVICHE DE VEGETALES

### 6 porciones

#### Ingredientes:

- 1 taza de jícama en cubos
- ¼ pieza de cebolla morada fileteada
- 3 piezas de jitomate picado sin semillas
- 1 taza de pepino sin semillas y picado
- 2 piezas de aguacate picado
- ¼ taza de cilantro picado
- Chile verde picado al gusto

#### Para la salsa:

- 1 taza de salsa cátsup
- ¾ taza de refresco de naranja
- ¼ taza de aceite de oliva extra virgen
- El jugo de 2 limones
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- Galletas saladas para acompañar

#### Preparación:

1. En un bowl mezcla la salsa cátsup con el refresco de naranja sin gas, el aceite de oliva, el jugo de limón y el consomé de pollo en polvo. Reserva.
2. Aparte, integra todos los vegetales: jícama, cebolla morada, jitomate, pepino, aguacate, cilantro y chile verde.
3. Añade la salsa y mezcla perfectamente.
4. Sirve y ofrece con galletas saladas.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Grado de dificultad: \*\*

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



---

**Muy Dificil: \*\*\*\*\***