



TOSTADAS DE CEVICHE VERDE

Ingredientes:

- 300 gr de filetes de sierra, limpios
- 1 cucharadita de sal
- $\frac{3}{4}$ taza de jugo de limón
- 4 piezas de tomate verde, en cuartos
- 1 diente de ajo
- $\frac{1}{4}$ de pieza de cebolla
- 1 rama de epazote
- 1 rama de perejil
- 1 rama de cilantro
- 1 pizca de orégano, seco
- 1 pizca de pimienta negra
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- tostadas

Preparación:

1. Marina el pescado con la sal y el jugo de limón. Tápalo y refrigéralo por 1 hora.
2. Licúa toscamente el tomate verde, con el ajo, cebolla, epazote, perejil, cilantro, orégano, pimienta negra, consomé de pollo en polvo y el jugo de limón donde marinaste el pescado.
3. Vierte a un recipiente y agregar el pescado.

4. Para servir, coloca en un poco de pescado sobre tostadas y sirve.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos

TIEMPO DE HORNEADO:Refrigeración: 1 hora

DIFICULTAD: Fácil