

Ceviche clásico

Ingredientes para 1 persona

- 200 gramos de Lenguado, filetes
- 0,5 Unid. de cebolla tierna, solo la parte verde
- 0,5 Unid. de Lima
- 1 pizca de Cilantro
- 5 cucharaditas de Sal

Preparación

- 1) Cortar el lenguado en cubos medianos y ponerlos en un recipiente frío. Y añadirle sal de forma generosa.
- 2) Añadir la cebolla tierna y los primeros jugos de la lima, evitando así el amargor de la parte blanca de la lima.
- 3) Agregar 3 cucharadas soperas de la leche de tigre y dejarlo reposar 20 segundos para que el pescado se impregne de todo el sabor
- 4) Añadir un cubito de hielo para que el cebiche recupere la temperatura ideal, y añadirle cilantro.
- 5) Servir con camote y choclo blanco.

Valor nutricional (por ración)

Valor energético: 106,64 Kcal.; Proteínas: 22,69 g; Hidratos de carbono: 0,00 g; Grasas: 1,74 g;