



CEBICHE IXTAPA

Para 4 personas

PARA EL SALSA:

8 cucharadas de cebolla finamente picada
8 cucharadas de jitomate finamente picado
8 cucharadas de chile verde finamente picado
1 taza de cátsup
1 1/2 tazas de refresco de limón
320 g de huachinango cortado en tiritas
Sal al gusto

PARA PREPARAR EL PESCADO:

1/2 taza de limón

PARA LA GUARNICIÓN:

Aceite de oliva

PARA PREPARAR LA SALSA:

En un bowl mezcle la cebolla junto con el jitomate, el chile, la cátsup y el refresco de limón, sazone con un poco de sal. Rectifique la sazón.

PARA PREPARAR EL PESCADO:

En otro recipiente marine el pescado con el jugo de limón durante 20 minutos. Retire del limón el pescado para que no se sobrecosa.

PRESENTACIÓN:

En un vasito chaiser coloque el pescado y vierta un poco de salsa. Rocié un poco de aceite de oliva. Acompañe con galletas saladas.