

CEVICHE CON AJI AMARILLO

INGREDIENTES

(Porción 4 a 6 personas)

- 800grs de pescado blanco en filete
- 1 taza de cilantro finamente picado
- 1 taza de ají mirasol (amarillo alargado)
- 3 cebollas moradas picadas en juliana
- ½ taza de jugo de limón
- 1 ½ taza de jugo de parchita
- 50grs de jengibre rallado
- sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

1. Corte el pescado en cubos del tamaño deseado, preferiblemente pequeños.
2. Mezclar todos los ingredientes sin añadir los jugos. Reservar en nevera.
3. Agregar los jugos 10 a 15 minutos antes de servir.

NOTA:

El pescado puede ser: curvina, pargo, robalo

Sírvalo con hilos de batata rosada, maíz tierno y aros de calamar frito.