

Ceviche de pescado

Ingredientes

- 500 g Pescado
- 6 limas
- Ají picante
- 1 Morrón Rojo
- 1 Morrón Verde
- 1 Cebolla
- Sal a gusto



Tiempo de preparación: aproximadamente 70 min

Fuente: www.costarica.pordescubrir.com

Preparación

1. Limpiar todas las verduras que se utilizaran.
2. Cortar las mismas en juliana fina.
3. Rallar la cáscara de las limas y luego exprimirlas.
4. Cortar el pescado en tiras finas y marinar con el jugo de lima, el ají picante y colocar sal a gusto.
5. Agregar las verduras a la marinada.
6. Por último colocar en copas y servir en con el frío adecuado.

A disfrutar!