



PESCADOS

Ceviche de Pescado

Filete fresco marinado en cítricos, con la frescura y el picante justo. Perfecto para un día caluroso.

Tiempo: **20 min**

Dificultad: **Fácil**

Porciones: **4 personas**

INGREDIENTES

500 g de filete de mojarra o tilapia Unimares, en cubos

1 taza de jugo de limón fresco

1/2 cebolla morada en pluma

1 tomate picado en cubos pequeños

1 ají picante picado (opcional)

Cilantro fresco picado

Sal al gusto

Galletas de soda o patacones para acompañar

PREPARACIÓN

- 1 Coloca el pescado en cubos en un tazón y cúbrelo completamente con jugo de limón. Refrigerar 15 minutos hasta que la carne esté opaca.
- 2 Escurre el exceso de jugo, dejando solo un poco para mantener la jugosidad.
- 3 Agrega la cebolla, el tomate, el ají y el cilantro. Mezcla con cuidado.
- 4 Sazona con sal al gusto y sirve bien frío, acompañado de galletas o patacones.

Hecha con productos **Unimares** · Camarón y mariscos de calidad

unimares.com/catalogo