

RECETARIO VIRTUAL SUPUKO MIKUY

RECETAS DE PLATOS PERUANOS

CEVICHE DE PESCADO

Ingredientes (5 porciones)

- $\frac{3}{4}$ de kilo de filete de pescado
- 2 cebollas
- 12 limones
- 1 cucharada de culantro picado
- Sal y pimienta al gusto
- Ají limo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sazónador glutamato monosódico (opcional)

Guarnición

- Chifles
- Zarandaja sancochada
- Cancha tostada
- Lechuga

Preparación

Se pica al filete en cubos pequeños y se le echa una cucharadita de sal. Se exprimen los limones y al zumo se le agrega el culantro picado y el ají limo cortado bien finito. Cuando los 5 ingredientes estén juntos se da vuelta a la preparación y se incorpora la cebolla picada en juliana; finalmente, se incorpora la pimienta, sal y, opcionalmente, el sazónador al gusto.

Se sirve colocando la porción de ceviche sobre una hoja de lechuga y se decora poniendo las guarniciones al costado.