

CEVICHE

Ingredientes:

- 1 kilo de pescado
- jugo de limón a cubrir
- ½ cebolla picada (1 taza)
- 400 gms de tomate rojo picado (2 tazas)
- 1 C de orégano
- ¼ de taza de aceite de oliva
- ½ manojito de hojas de cilantro
- ¼ de taza de Salsa Catsup
- ½ taza de Jugo de Tomate V8
- ¼ de taza de vino blanco
- 1/3 de taza de aceitunas verdes rebanadas (opcionales)
- Chile serrano o jalapeño picado al gusto
- Sal y Pimienta
- Aguacate para decorar

Preparación:

1. El pescado se corta en cubos de 2 cms. Se pone en un tazón y se le vacía el jugo de limón necesario para cubrir. Se deja en reposo en refrigeración por un mínimo de 3 horas ó durante la noche.
2. Pasado este tiempo se escurre el jugo de limón y se desecha. Se prueba el pescado y si se siente muy ácido se enjuaga con agua.
3. Al pescado se le agrega la cebolla, el tomate, el orégano, el aceite de oliva, las hojas de cilantro picadas, la salsa catsup, el jugo de tomate, el vino blanco y en caso de usarse se añaden también las aceitunas y el chile picado.
4. Se prueba de sal y pimienta. Se refrigera hasta el momento de servir. Se sirve en copas y se decora con aguacate.