



CEVICHE DE COLIFLOR

Ingredientes:

- 1 Coliflor
- 1 Pimiento Morrón rojo picado
- ½ Cebolla Morada picada
- 4 Tomates Huaje picados
- ½ manojo de cilantro picado
- 1 Aguacate picado
- 1 Chile Jalapeño picado con o sin semillas
- 3 a 4 limones (el jugo)
- 4 Cucharadas de Aceite de oliva
- ½ cucharita de Orégano molido
- Sal al gusto

Preparación:

1. La Coliflor se corta en piezas pequeñas y se mete a precocer por 2 a 3 minutos en agua hirviendo con sal. Se retira del agua y se deja enfriar.
2. Se revuelve la coliflor con el resto de los ingredientes y se refrigera antes de comerse.
3. Se puede servir acompañada de galletas saladas.