CEVICHE

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 200 g de merluza
- 60 g de cebolla morada
- 100 ml de zumo de naranja
- 10 g de cilantro fresco
- 4 unidades de langostinos

LA PREPARACIÓN

- Congela el pescado durante 48 horas, ya que lo vamos a comer en crudo, simplemente macerado en el zumo. Corta la cebolla en juliana muy fina y reserva en un bol.
- Corta también el pescado en taquitos pequeños de medio cm de lado o en pequeñas tiras y coloca en el mismo bol junto a la cebolla. Exprime las mandarinas y vuelca su zumo sobre el pescado y la cebolla, coloca el bol en la nevera durante una hora aproximadamente.
- Pasado ese tiempo, añade el cilantro fresco picado, remueve y coloca encima los cuatro langostinos crudos pelados. El ceviche estará listo cuando cambien de color, tras otra media hora en la nevera.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 3.2 g	Grasas 0.94 g
Kcal 54	Proteinas 7.9 g