

CEVICHE DE PESCADO

Ingredientes:

- 2 filetes de pescado blanco fresco (yo use tilapia)
- 3 tomates picados
- 1 chile jalapeño picado finamente
- 3 cucharadas de cilantro picado
- $\frac{1}{4}$ de taza de cebolla morada finamente picadas
- $\frac{3}{4}$ taza de jugo de limón (o mas si deseas)
- Sal y pimienta al gusto



Instrucciones:

1. Corta en cuadritos el filete de pescado. Usa tu pescado blanco favorito (tilapia, corvina, sierra, mero etc, yo utilice tilapia)
2. Mezcla en un recipiente el pescado con el jugo de limón (que cubra todo el pescado con el limón). Refrigerera por 1 a 2 horas para que el limón pueda “cocer” al pescado.
3. Pasado el tiempo agrega el tomate, cebolla, cilantro, chile y sazona al gusto con sal y pimienta negra.
4. Mezcla bien y sírvelo con tajadas de plátano frito o con lo que te guste más y una salsa picante.

Si no quieres comer pescado crudo puedes hacerlo cocido: Coloca los filetes de pescado en una olla mediana con agua hirviendo y deja cocinar el pescado unos 2 a 3 minutos. Retira de la olla y desmenuza o pica en cuadritos chiquitos. Sigue con la receta y reduce la cantidad de jugo de limón a la mitad. No tienes que marinar tanto tiempo, con 20 minutos está bien para que tome un buen sabor.