

- Ceviche de pescado a la Vainilla Molina -



INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 2 PIEZAS DE PESCADO
- ½ MANGO
- ½ PIEZA DE JÍCAMA
- 1 PUÑITO DE HOJAS DE MENTA
- 2 TOMATES

- 1 CUCHARADA SOPERA DE CHILE SERRANO

- 5 LIMONES

- 2 RAMAS DE CILANTRO

- 1/2 PEPINO

- 1/2 AGUACATE

- TOTOPOS

- SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

PROCEDIMIENTO

1. CORTAMOS EL PESCADO EN CUBOS PEQUEÑOS Y DEJAMOS REPOSAR CON EL JUGO DE LIMÓN HASTA QUE SE CUEZA.
2. PICAMOS EL MANGO, LA JÍCAMA, LOS TOMATES, EL AGUACATE EN CUBOS PEQUEÑOS Y LOS AGREGAMOS AL PESCADO. CORTAMOS EL CILANTRO Y LA MENTA EN TIRAS DELGADAS; AGREGAMOS JUNTO CON EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA AL PESCADO. SALPIMENTAMOS Y RECTIFICAMOS EL SAZÓN. REFRIGERAMOS DURANTE 15 MINUTOS.
3. ¡SERVIMOS, ACOMPAÑAMOS CON TOTOPOS Y GAJOS DE AGUACATE!