



AGUACATE RELLENO DE CEVICHE

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 400 gramos de pescado blanco cortado en cubos
- 1/2 taza de jugo de limón
- 1/4 de taza de jugo de naranja
- 1 cubito de margarina sin sal
- 1 pepino con cáscara, cortado en cubitos
- 2 tomatillos cortado en cubitos
- 1 jitomate cortado en cubitos
- 2 chiles habaneros finamente picado
- 1/4 de cebolla morada finamente picada
- 1/2 taza de piña cortada en cubitos
- 1/4 de taza de cilantro fresco finamente picado
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta blanca molida
- 2 Aguacates

MODO DE PREPARACIÓN

¿Cómo te caería para esta temporada de cuaresma un delicioso ceviche? Esta receta lo tiene todo, tienes que prepararla ahora mismo.

En un tazón marinamos el pescado con el jugo de limón, el jugo de naranja y el cubito de margarina en refrigeración alrededor de 20 minutos.

Retiramos el pescado de refrigeración y mezclamos con el pepino, el tomatillo, el jitomate, el chile habanero, la cebolla morada, la piña, el cilantro, el vinagre de manzana y sazonamos con sal y pimienta blanca.

Cortamos los aguacates por la mitad, retiramos la semilla y la cáscara, rellenamos cada mitad con el ceviche y decora con rábanos o un poco de cilantro.

 LaVillitaMX  @LaVillita