



CEVICHE CON PANELA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 4 filetes de pescado blanco
- 3 limones
- 300 gramos de queso panela La Villita
- 2 jitomates
- 2 aguacates
- 1 cebolla
- 1 ramo de cilantro
- Tostadas

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, los días de calor están aquí y se antoja una comida que sea ligera pero a la vez muy nutritiva.

Ponemos el pescado en un recipiente hondo y le agregamos el limón, vamos a dejar que se cosa por mínimo media hora, y ahora sí, cortamos en trozos medianos y vamos poniendo en otro tazón.

Cortamos el queso panela La Villita en cubitos pequeños y ponemos al tazón con el pescado, agregamos el jitomate, aguacate, lechuga, cilantro y cebolla. Podemos agregar un poquito de sal y cuando sirvamos les damos medio limón a cada quien.

Disfruten con unas tostaditas, ¡delicioso!

 LaVillitaMX  @LaVillita