

Ceviche de pescado

INGREDIENTES (4 PORCIONES)

2 libras de pescado fresco (no grasoso)

1 ají limo o ají chili

El jugo de 10 limas

1 cebolla roja, cortada en juliana

½ cucharadita de ajo molido

Sal y pimienta al gusto

Cilantro

Cortar el pescado en cuadrados de una pulgada. En un bol de cristal o metal poner el pescado y ají picado. Agregar jugo de lima (debe casi cubrir el pescado). Añadir cebolla, ajo molido, sal, pimienta y un poco de cilantro picado. Dejar reposar aproximadamente media hora y servir.