

Ceviche de Pescado con Leche de Coco

El reconocido chef Juan Neblett, cada día en sus redes sociales, nos regala exquisitas recetas de bajos costos y exquisito sabor, es por ello que hoy les traemos para este domingo un rico ceviche de pescado una comida sana y para toda la familia.

Ingredientes:

- 1 lb de filetes de pescado sin espinas de tu preferencia.
- 1 cucharada de Sal.
- 1/4 cucharadita de pimienta.
- 3 dientes de ajo picados finamente.
- 1 taza de cebolla picada.
- 1/4 taza de cilantro picado.
- 1 taza de jugo de limón (puro).
- 2 cd de vinagre blanco de preferencia.
- 1/2 taza de Leche de Coco.
- 1/2 taza de maíz.
- 1 cd de azúcar.

Preparación:

1. Picaremos el pescado en cuadros y en un bol se liga la sal, pimienta y el ajo bien triturado.
2. Posterior sumamos el limón, cebolla, cilantro y el vinagre
3. Tapamos con papel transparente
4. Dejamos reposar en la nevera por media hora
5. Luego lo sacamos la mezcla y colamos para quitar el exceso de jugo de limón
6. Sumamos la leche de coco, maíz y el toque de azúcar
7. Mezclamos bien y si es de su gusto se le suma el toque de picante
8. Sirvan en copas acompañado de galletas saladas o casabe

Manuel Arrechdera / CNP: 22.016