

Ceviche de pollo

El **ceviche** es un platillo de origen peruano, este suele prepararse con pescado, camarones y pulpo. Sin embargo, en los últimos tiempos han surgido alternativas de proteínas para combinar esta receta.

En ese sentido, algunas personas optan por utilizar pollo como proteína principal del plato, a fin de garantizar un sabor neutro y que prevalezca el sabor del marinado que este lleva durante el proceso de preparación.

Ingredientes

2 pechugas de pollo.

1 cucharada pequeña de pimienta.

3 cucharadas de jugo de limón.

1 cucharadas de ají amarillo molido.

2 cebollas cortadas en juliana.

1 cucharadas de ajo molido.

2 cucharadas de aceite vegetal.

1 cucharada pequeña de sal.

Cilantro al gusto.

Preparación

1. Limpiar y cortar el pollo en trozos pequeños.
2. Envasar el pollo en un bol, luego agregar el jugo de limón y dejar reposar durante 2 horas.
3. Agregarle la cebolla, sal, pimienta y el aceite vegetal al pollo previamente marinado con el limón.
4. Mezclar todos los ingredientes hasta obtener la unificación de los mismo.
5. Agregar el cilantro como decoración del platillo.

Acompañante perfecto para el ceviche

El plátano es un excelente acompañante para este platillo, ya que, le aporta un toque dulce y crocante al momento de

consumirlo, bien sea frito o sancochado.

Redacción La Mañana Digital