HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Falso ceviche express de latas

10min 2 raciones

Ingredientes

- Tomate
- Cebolla
- Aguacate
- Almejas de lata o parecidos
- Mejillones en escabeche
- Pulpo de lata o cocido
- Sal al gusto
- Aceite de oliva al gusto
- Zumo de limón al gusto
- Gotitas de Sriracha

Elaboración

1. Cortar en cuadraditos pequeños un tomate
2. Picar una cebolla en juliana
3. Abrir y picar a trocitos un aguacate
4. Cuando todos los ingredientes estén picados, meterlos en un bote de cristal vacío
5. Abrir las latas de mejillones en escabeche, almejas y pulpo
6. Añadir los moluscos de las latas en el bote con las verduras picadas
7. Aliñar con un chorrito de aceite de oliva, una pizca de sal, el zumo de medio limón y unas gotitas de Sriracha
8. Tapar el bote
9. Al servir, darle un buen meneo y volcarlo en un bol

RECOMENDACIONES

Ideal para un día de calor y pereza. No es el ceviche auténtico, pero con cuatro cosas y tres latas el resultado es espectacular.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto