

CEVICHE VERDE



INGREDIENTES

- 3 filetes de pescado blanco.
- ½ taza de jugo de limón.
- ½ taza de cilantro.
- ¼ taza de perejil.
- Ajo en polvo.
- 1 chile serrano sin semillas.
- Sal y pimienta.
- 1 pepino picado.
- Tajín bajo en sodio.

PREPARACION

Coloca en la licuadora el jugo de limón, el cilantro, el perejil, el ajo, el chile serrano y licua todo muy bien, vacía sobre el pescado y deja que repose por lo menos 15 minutos. Retira el exceso de limón del pescado. Mézclalo con el pepino y el Tajín.

VALOR NUTRICIONAL
Kcal 508.08