

Ceviche mexicano con Lubina



TIEMPO. 1 H
PORCIÓN. 4-6 PERSONAS

INGREDIENTES

1.2 kg lubina sin piel y sin espinas
1 cebolla blanca picada
1 chile jalapeño sin semillas y picado finamente
6-8 limas
1/2 kg tomates pera sin semillas en cubos
400 gr pepinos sin semillas y en cubos
1 aguacate en cubos
60-80 gr cilantro fresco picado
1/2 tza aceite de oliva extra virgen
nachos

LOS TIPS

Comprar la lubina y congelarla por un día. Sacar y cuando esté casi descongelada se corta en cubos.
Se puede servir como plato único o como pica pica.
Es un platillo súper sano y súper fresco para el verano.

PROCEDIMIENTO

1. Exprimir el zumo de los limones en un tazón grande.
2. Cortar la lubina en cubos medianos e irlos agregando al tazón con el zumo de limón.
3. Agregar la cebolla picada y el chile jalapeño picado. Dejar marinar 20-25 minutos al menos.
4. Agregar el resto de los ingredientes al tazón con el pescado. Agregar sal al gusto. Mezclar bien.
5. Enfriar una hora al menos.
6. Servir con nachos.