

CEVICHE DE JUREL UNICO



PORCIONES

6

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

1. Desmenuzar el jurel en un bol y reservar.
2. Cortar la cebolla en pluma y suavizar bajo el agua apretándola con sal. Enjuagar bien y reservar.
3. Picar la palta, el pimiento y el ají en cubitos. Mezclar con la cebolla y el jurel.
4. En la procesadora moler el perejil, jengibre y ajo con el jugo de limón. Verter sobre la mezcla de jurel.
5. Condimentar con sal y pimienta y servir frío.

TIEMPO ESTIMADO

30 minutos

INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO al natural o sin sal agregada
- 1 cebolla morada
- 1 palta mediana madura pero firme
- ½ pimiento morrón rojo
- 1 ají verde
- ½ paquete de perejil
- 1 trozo de jengibre fresco a gusto
- 1 diente de ajo
- Jugo de 6 limones
- Sal y pimienta a gusto

