
Apr 14, 2019 | Escrito por Daniel Escobar | 0

Foto: Archivo

Este delicioso **ceviche** se prepara casi igual que la receta tradicional con la diferencia que lleva jugo de mango. Esta fruta le aporta ese toque dulce a esta preparación que normalmente es ácida.

Ingredientes

- 600 gramos de filete de pescado cortado en tiras
- 150 gramos de tomate picado en cubos
- 150 gramos de cebolla morada picada
- Un puño de cilantro (40 gr aproximadamente)
- 350 mililitros de jugo de limón
- 200 gramos de pulpa de mango
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal al gusto
- 40 gramos de rábano
- Un chorrito de salsa picante

Preparación

- Ya teniendo la cebolla y los tomates picaditos en cubos agregarlos en un bowl. Luego en una licuadora batir la pulpa del mango y la mitad del jugo de limón. Una vez listo pasar por un colador, vaciar en un recipiente y reservar.
- En otro envase comenzar a macerar el limón junto con el pescado durante unos 15 minutos. Pasado este tiempo agregar sal al gusto.
- Comenzar a incorporar la mezcla de tomate y cebolla que se guardó previamente. Una vez ya mezclado agregar el jugo de mango al ceviche. Servir en un plato y adornar con el rábano, cilantro y un chorrito de salsa picante.

Contenido Relacionado: [Aprenda a preparar un ceviche de sardina](#) [1]

Categoría:

- [Recetas](#) [2]

Addthis:

Antetitulo: Receta

Del día: No

Créditos: Cocina y Vino

Titulares: No

Destacada: No

Source URL: <http://radiomundial.com.ve/article/prepara-un-f%C3%A1cil-ceviche-con-jugo-de-mango>

Links:

[1] <http://radiomundial.com.ve/article/aprenda-preparar-un-ceviche-de-sardina>

[2] <http://radiomundial.com.ve/categoria/recetas>