



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
25 minutos

Información Nutricional

Energía:	275 Kcal
Proteínas:	23.6 g
Grasa Total:	13.3 g
Colesterol:	69 mg
H. de Carbono:	12.9 g
Fibra Dietética:	1,5 g
Sodio:	292 mg

CEBICHE DE SALMÓN

Ingredientes

- ½ Kilo de salmón fresco cortada en cubos
- 2 Cebollas moradas cortadas en pluma
- 6 Limones de preferencia "sutil"
- ½ Tarro de leche evaporada IDEAL NESTLÉ®
- 1 Ramita de apio
- ½ Diente de ajo
- 1 Cucharadita de jengibre fresco rallado
- 2 Pizcas de sal
- Pimienta a gusto
- 1 Pimentón rojo cortado en cubos
- ½ Taza de cilantro cortada finamente

Preparación

1.- Deja el pescado cortado en una fuente y mantenlo en refrigeración. Aparte trata la cebolla morada ya cortada en pluma en agua bien fría para que no queden tan fuerte, ideal dejando hielo con sal como consejo.

2.- Aparte, junta en el jarro de una juguera solo una taza de cebolla morada (aparta de la que dejaste en el agua) con el jugo de limón sutil, vierte la leche evaporada IDEAL NESTLÉ®, agrega la ramita de apio, el diente de ajo, jengibre, condimenta con sal y pimienta; puedes agregar un toque de ají o pasta de ají amarillo. Procesa todo hasta moler completamente.

3.- Vierte esta preparación al salmón y remueve. Al momento de servir en pocillos individuales o una fuente agrega la cebolla con el pimentón y el cilantro cortado finamente.

Nota

Puedes juntar la salsa preparada con el pescado más el cilantro y pimentón y revolverlo todo sin problemas.