



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 193 Kcal |
| Proteínas: | 15.0 g |
| Grasa Total: | 11.9 g |
| Colesterol: | 14.3 mg |
| H. de Carbono: | 8.3 g |
| Fibra Dietética: | 0 g |
| Sodio: | 13 mg |

CEVICHE CREMOSO DE CORVINA ESTILO TROPICAL

Ingredientes

- 400 g de Corvina cortada en cuadritos
- ¾ Taza de mango cortado en cuadritos
- ½ Taza de jugo de limón
- 2 Limones de pica (su jugo)
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta a gusto
- 1 Cucharada de ciboulette picado fino
- 1 Tarro de crema SVELTY® 157 g
- 3 Cucharadas sésamo tostado

Preparación

1.- En un bowl junta el pescado con el mango, añade el jugo de limón y también el jugo de limón de pica. Agrega también el aceite de oliva y condimenta con sal y pimienta a gusto.

2.- Luego, agrega el ciboulette y la crema SVELTY®, remueve para integrar bien y reposa en refrigeración durante 1 hora. Finalmente sirve en pocillos individuales y decora con el sésamo tostado espolvoreado de manera decorativa.

Sugerencia

Si tienes aprensiones con el pescado crudo, puedes pasarlo por agua hirviendo cuidadosamente y enfriar de inmediato para luego procesar según la receta.