



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.