



## Ceviche de Pescado

### *Sirve a cuatro*

1 kilo de pescado blanco y firme – cortado en cubos  
1 taza de cebolla roja cortada larguitos finos – un cebolla roja pequeña  
2 cucharadas de perejil picado finamente  
1 chile – sin membrana ni semillas, picado finamente  
Jugo de 4 limones  
Jugo de 1 naranja agria  
Sal

Ponga el pescado, la cebolla, el perejil y el chile en un contenedor de vidrio o de cerámica.

Mezcle los jugos con la sal, probando hasta tener un buen balance.

Añada el jugo al pescado y mezcle bien. Asegúrese de cubrir bien todo el pescado. Tape su contenedor y refrigere de dos a doce horas.

Sirva con lechuga, camotes (patata dulce) y choclo (elote).