

EL CEVICHE

De PEPINO / Gazpacho



Los ingredientes que se necesitan:

Tres Pepinos
Una Cebolla
Cuatro Jitomates Rojos
Cilantro
3 limones
Una taza de salsa catsup
Una taza de refresco de naranja
2 cucharadas de aceite de olivo
Sal y pimienta al gusto

Se prepara:

1. Lava las verduras. Pela el pepino y la cebolla.
2. Pica las verduras finamente.
3. Mezcla todas las verduras en el plato hondo.
4. Esprime los limones encima de las verduras y añade la taza de catsup y el refresco de naranja
5. Añade 2 cucharadas de aceite de olivo y la sal y pimienta al gusto.
6. Pon el plato en el refrigerador por lo menos una hora.
7. Se sirve con galletas saladas.

¡Disfruta el rico Ceviche cuando está en busca de algo muy saludable y fresco!

Las cosas que se usan:

Un plato hondo grande
Un cuchillo grande
Una tabla
Una cuchara
Un pelador
Un exprimador
Una cucharada
Una taza