

CEVICHE DE LANGOSTINOS

Con aceite de berros

🕒 1 hora

👤 Fácil

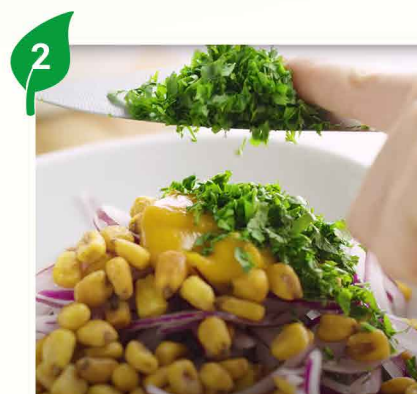
👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 400g de langostinos
- 1 cebolla morada
- 100g de maíz frito
- 1 cucharada de pasta de ají
- Cilantro
- 2 limas
- Sal
- Primeros Brotes Gourmet Edición Fiestas Florette**
- Plátano deshidratado
- 1/2 pack de berros Florette**
- 150ml de aceite de oliva



1 Pela los langostinos, córtalos en porciones y **viértelos** a un bol amplio. **Agrega** la cebolla morada cortada en juliana y el maíz frito.



2 **Añade** el ají, el cilantro picado finamente, el zumo de lima y **sazona** el conjunto.



3 **Remueve** la mezcla anterior y **deja** marinar durante 40 minutos. **Sirve** en el plato que más te guste



4 **Decora** el ceviche con un poco de Primeros Brotes al gusto y el plátano frito triturado ligeramente.



5 **Haz** un aceite de berros triturando los mismos con el aceite de oliva hasta obtener una mezcla homogénea y **aliña** el ceviche.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack de Berros



Primeros Brotes Gourmet Edición Fiestas

