

CEVICHE DE GAMBAS

INGREDIENTES:

- 100g de gambas peladas
- ½ aguacate
- ½ pepino
- 1 tomate
- 2 limas
- 2 limones
- ½ cebolla blanca dulce
- 1 cucharadita pequeña de chile, pimienta negra y sal yodada

PREPARACIÓN:

- 01.** Exprimir limas y limones y añadir las gambas peladas sobre ese zumo junto al chile.
- 02.** Pelar y cortar la cebolla muy fina y reservar en la nevera unos 45min removiendo de vez en cuando.
- 03.** Picar el resto de ingredientes en dados pequeños y añadir a la mezcla, remover y dejar reposar una hora más en la nevera.



Se pueden variar los ingredientes y añadir cilantro