- Ceviche de pescado a la Vainilla Molina -



INGREDIENTES

- 1 chorrito de Vainilla Molina
- 2 piezas de pescado
- ½ mango
- ½ pieza de jícama
- 1 puñito de hojas de menta
- 2 tomates

- 1 cucharada sopera de chile serrano

- 5 limones

- 2 ramas de cilantro

- ½ Pepino

- ½ aguacate

- Totopos

- Sal y pimienta al gusto

PROCEDIMIENTO

1. Cortamos el pescado en cubos pequeños y dejamos reposar con el jugo de limón hasta que se cueza.

2. Picamos el mango, la jícama, los tomates, el aguacate en cubos pequeños y los agregamos al pescado. Cortamos el cilantro y la menta en tiras delgadas; agregamos junto con el chorrito de Vainilla Molina al pescado. Salpimentamos y rectificamos el sazón. Refrigeramos durante 15 minutos.

3. ¡Servimos, acompañamos con totopos y gajos de aguacate!