



Tostadas de Ceviche de Pescado y Cilantro

Porciones: 4

Ingredientes

- 2 Filetes de pescados picados
- ½ taza de jugo de limón
- ¼ taza de hojas de cilantro
- ¼ taza de hojas de hierbabuena
- ¼ de taza de aceite de oliva
- 1 manzana verde en cubos finos
- 1 tomate verde picado en cubos
- 1 chile verde picado finamente
- 2 rebanadas finas de cebolla morada
- 4 tortillas hechas con MASECA

Modo de preparación

1. Marinar el pescado en el jugo de limón.
2. Licuar la mitad de las hojas de cilantro y hierbabuena con el aceite de oliva. Picar el resto.
3. Escurrir el pescado y combinarlo con la manzana, el tomate, el chile y la cebolla, agregarle el aceite y sazonar con sal y pimienta al gusto.
4. Calentar las tortillas hechas con MASECA en el comal hasta que estén crujientes, pero no doradas.
5. Síruelas con el ceviche.