



CEVICHE DE MERO

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 500 g de mero, cortado en cubos
- ½ taza de jugo de limón
- ½ taza de salsa cátsup
- 3 cucharadas de salsa picante
- 2 jitomates, cortados en cubos
- 1 aguacate, pelado y cortado en cubos
- 2 limones, sólo el jugo

Procedimiento:

1. En una ensaladera acomoda de manera decorativa la lechuga con el apio, el melón y el germen de soya.
2. Para el aderezo, licúa las semillas de girasol con el yogurt, la leche, la albahaca, la mostaza, sal y pimienta hasta integrar por completo.
3. Sirve la ensalada, acompaña con el aderezo y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 Minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: