

# Ceviche



1. Corta en cubos **500 g de camarones o langostinos frescos** y **250 g de bacalao fresco** (si lo prefieres puedes sustituir el bacalao por otro pescado). Reserva el pescado.
2. En un bol coloca **una cebolla roja pequeña** troceada, **medio pimiento rojo** cortado en cuadraditos, **un jalapeño**, **un diente de ajo** picado y **un puñado de cilantro fresco** picados, y media cucharadita de **jengibre** rallado. Añade una taza de **zum de lima**, otra taza de **zum de limón** y una tercera de **zum de naranja**.
3. Añade el pescado a la mezcla de verduras y zumo de cítricos y refrígéralo durante al menos dos horas, para que el pescado macere con el líquido.
4. Sírvelo frío acompañado de **tostadas o totopos de maíz**.

Contesta a las siguientes preguntas:

1. ¿Cómo se llama la receta?
2. ¿Es un plato que se sirve frío o caliente?
3. ¿En qué momento de la comida se podría tomar? ¿Como entrante (antes de plato principal), como plato principal o como postre? ¿Por qué?
4. Según los ingredientes que lleva, ¿te parece un plato saludable? ¿Por qué?
5. ¿Te recuerda a alguna receta que tú hayas probado o cocines en casa? ¿A cuál?
6. ¿Te gustaría probarlo? ¿Por qué?
7. ¿Según los pasos que tiene la receta, te parece un plato fácil o difícil de hacer? ¿Por qué?