

Ceviche de reineta marinada en Wheatgrass (5 personas)



Ingredientes:

- 200g de Filete de Reineta cortado en pequeños cubos
- ½ Cebolla morada en pluma
- ½ pimentón rojo o verde cortado en juliana.
- ¼ atado de cilantro cortado fino
- ¼ Taza de aceite de oliva
- ½ Taza de jugo de limón natural
- 2 cucharaditas de Fibra Wheatgrass deshidratada
- 2 Shots de Wheatgrass
- Sal de mar a gusto

Preparación:

En un bowl dejar marinar la reineta con la mitad del limón más los shot de wheatgrass y refrigerar por 20 minutos, posteriormente en una licuadora agregar el aceite de oliva, limón, Fibra de Wheatgrass deshidratada, sal de mar a gusto y licuar todo por unos segundos y reservar en frío. En el mismo bowl donde teníamos la reineta marinando añadimos la cebolla, sal de mar a gusto, pimentón y una pequeña cantidad del cilantro cortado fino, mezclamos bien y disponemos en un plato, sobre esto agregamos una generosa cantidad de salsa y a disfrutar.

Recetario Wheatgrass.

**Por:
Emilio Escamilla
COCINERO**

