

CEVICHE DE MONTE



PORCIONES:

REQUIERE AYUDA: Sí

DIFICULTAD: Alta

INGREDIENTES

43

- 150 g de yuca picada
- 90 g de remolacha picada
- 40 g de guandú (pueden ser lentejas si no se consigue guandú)
- 30 ml de aceite de oliva
- 5 g de cilantro
- 60 g de cebolla morada en plumitas
- 15 ml de jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto



PROCEDIMIENTO

PARA EL ADEREZO O VINAGRETA:

- 1 Mezclar el aceite de oliva, el jugo de limón, la pimienta y la sal.

PARA PREPARAR EL CECICHE DE MONTE:

- 1 Poner a hervir en abundante agua con sal, la yuca, remolacha y el guandú en ollas diferentes por 10 minutos o hasta que estén tiernos. Pasado este tiempo, colar y reservar.

- 2 En un tazón grande mezclar la yuca, la remolacha, el guandú, la cebolla morada y el cilantro, luego bañar con el aderezo o vinagreta. Revolver bien y ajustar la sazón.

- 3 Refrigerar hasta el momento de servir.

