

# **Ceviche de pescado de lonja con mango, langostino y polvo de chiles**

- 1.** Para el ceviche utilizamos pescado de escama tipo corvina, dorada o similar, y un buen langostino cocido.
- 2.** Cortamos el pescado a dados y lo ponemos a marinar con zumo de lima, zumo de limón y zumo de naranja (45 minutos aprox). Las proporciones son más ácidas o menos ácidas dependiendo del gusto de cada cual.
- 3.** Añadiremos tomate, zanahoria blanqueada, mango, cebolla y pepino pelado. La proporción de pescado limpio debe ser la misma que la de la verdura cortada.
- 4.** Una vez marinado el pescado añadimos el langostino cocido, la verdura y el mango cortados con el mismo tamaño. Luego, dejar marinar 30 minutos más y añadir cilantro, "tajín", sal, aceite y pimienta.
- 5.** Servir bien frío acompañado de unos dados de aguacate.