



Ceviche de salmón, aguacate y cebolla dulce

Ingredientes para 4 personas:

2 Filetes de salmón limpios

2 Aguacates

1 Cebolla dulce

Zumo de 2 limas

Zumo de 2 limones

Cilandro fresco

Sal

Aceite de oliva extra virgen.

1- Cortamos el salmón en dados pequeños (Nosotros congelamos el salmón previamente antes de hacer esta receta para evitar la posible contaminación por anisakis)

2- Partimos la cebolla en juliana muy fina.

3- Preparamos el aliño para marinar el salmón En un bol ponemos el salmón, añadimos el zumo de los citricos, el cilandro muy finito, sal y aceite de oliva.

4- Dejamos reposar en la nevera durante una hora.

5- Añadimos el aguacate cortado en dados. Mezclamos bien.

6- Emplatamos y servimos.