



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Día 1.- Ceviche Peruano y Ceviche Mexicano.

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
2	Pzas.	Cebolla morada.	
1	Pza.	Jitomate.	
2	Pzas.	Filetes de pescado.	
1	Pza.	Camote.	
1	Ramito.	Cilantro.	
1	Kg.	Limón.	
1	Pza.	Chile rojo.	
1	Pza.	Chile serrano.	
150	grs.	Elote desgranado.	
250	Ml.	Refresco de naranja.	
5	Pzas.	Tostadas.	



#	Preparación:
1	Cortar el camote previamente lavado .Poner a cocer el camote con el refresco de naranja hasta que quede caramelizado y blando.
2	Cortar la cebolla morada en plumas.
3	Cortar el pescado en cuadrados de 1 cm.
4	Cortar jitomate en cuadros pequeños, cortar el cilantro finamente, el chile en otra tabla igual en cuadrados.
5	El elote tiene que estar previamente desgranado y cocido en agua con sal.
6	Mezclar los ingredientes para el ceviche peruano (pescado, chile rojo, cilantro, cebolla, limón).
7	Mezclar los ingredientes para ceviche mexicano (pescado, chile serrano, limón, cilantro, cebolla, jitomate).
8	Emplatar el ceviche peruano con camote y elote cocido.
9	Emplatar el ceviche mexicano con tostadas.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Día 2.- Ceviche de Mango y Ceviche Vegetariano.

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
		Ceviche de Mango:	
250	grs.	Filete de pescado.	
1	Pza.	Cebolla blanca.	
1	Pza.	Jitomate.	
1	Pza.	Chile serrano.	
1	Pza.	Mango.	
		Cilantro	
5	Pzas.	Limón.	
		Galletas saladas.	(O tostadas).
		Ceviche vegetariano:	
		Setas.	(Hongos).
1/2	Pza.	Cebolla morada.	
5	Pzas.	Limón.	
1/2	Pza.	Aguacate.	
1	Pza.	Plátano macho.	
1	Pza.	Jitomate.	

#	Preparación:
1	Ceviche de Mango: ● Cortar los ingredientes en cuadrados pequeños (filete de pescado, jitomate, cebolla, cilantro, chile, mango). ● Exprimir los limones. ● En un bowl mediano poner los ingredientes cortados y bañar con limón sazonar y servir con tostadas o galletas saladas.
2	Ceviche Vegetariano: ● Corta las setas en cuadrados y pásalas a un bowl exprime los limones sobre las zetas. ● Mientras esto se marina se corta la cebolla morada en plumas , el jitomate en cuadrados y el cilantro finamente picado. ● Cortar el plátano macho en cuadrados y freírlo en abundante aceite. ● Mezclar los ingredientes cortados previamente en el bowl de las setas revolver y sazonar. ● Poner en una copa o plato hondo el ceviche ya revuelto y poner el plátano macho arriba junto con una flor de aguacate.