

# SUPER AMARA

[SUKALDEAN]

## CEVICHE

### Ingredientes

- Lima.
- Cilantro.
- Jengibre.
- Ajo.
- Agua con hielo.
- Cebolla roja.
- Calabaza.
- Sal.
- Zumo preparado.
- Sal.
- Crema de pimientos.
- Lubina.
- Sal.
- Salsa.
- Guindilla.
- Cilantro.
- Maíz tostado.

### Elaboración

- 1.- Sacar el jugo de las limas.
- 2.- Añadir jengibre y cilantro.
- 3.- Picar una cebolla y meter en un bol de agua con hielo.
- 4.- Picar calabaza.
- 5.- Añadir a una olla con agua y sal.
- 6.- Batir el jugo de lima con jengibre y cilantro, colar.
- 7.- Añadir sal y pimiento triturado.
- 8.- Picar lubina.
- 9.- Añadir sal y la mezcla.
- 10.- Añadir guindilla, cilantro, calabaza y cebolla. Mezclar.