

2

RECETAS de *Cuaresma*

Aguachile de pescado, pepino y cacahuate

🕒 20 minutos ⊕ 4 porciones ☆ Dificultad

INGREDIENTES

- 2 chiles serranos
- 1 taza de hojas de menta
- 1 taza de hojas de perejil
- ½ taza de jugo de limón
- 1 cucharadita de jengibre picado
- ½ taza de aceite de oliva
- sal y pimienta
- 400 g de pescado en láminas delgadas
- 1 pepino en láminas delgadas
- 1 taza de jitomates en rodajas
- 1 taza de Cacahuates Tostados de Estados Unidos

PREPARACIÓN

1. Licua los chiles, la menta, el perejil, el jugo de limón, el jengibre y el aceite de oliva; cuela y salpimienta.
2. Acomoda el pescado, los pepinos y el jitomate en un platón; baña con la mezcla y decora con cacahuates.

KENA.
Cocina

KENA
#MujeresEnAcción

