



## **ceviche ecuatoriano**

El ceviche de pescado o mariscos es una tradición culinaria de América Latina que remonta a los tiempos coloniales. En Ecuador es tan popular que inclusive existen *cevicherías* dedicadas a todas las variaciones de este platillo.



## **ingredientes para 10 personas**

450 gramos de camarón fresco, cocido y pelado  
2 cebollas rojas, cortadas en finas láminas  
4 jitomates cortados en cubitos  
el jugo de 8 limones pérsicos  
el jugo de dos naranjas dulces  
125 mililitros de salsa ketchup  
1 manojo de cilantro picado  
1 cucharada sopera de jugo sazonador  
granos de maíz palomero

## **preparación**

1. Mezclar todos los ingredientes y dejar marinar en el refrigerador durante una hora.
2. Antes de servir, hacer las palomitas (« cangil » en Ecuador) con el maíz palomero y salar ligeramente. Cada comensal se servirá la cantidad que desee que incorporará a su ceviche.

A esta receta se le pueden poner las especias de Jardín Secret:  
**añoa** en las palomitas para un toque picosito

