



Ceviche fresco de conchas

Ceviche fresco de conchas

Ingredientes

- 1 paquete de Concha Doria Clásica x 250 grs
- Cebolla morada (1 U)
- Pimentón rojo (1 U mediana)
- Ají líquido (1 botellita pequeña)
- Limones pequeños (4- 5 U)
- Maíz tierno en lata Zenú (60 – 70 grs)
- Salsa Lista de Tomate Doria con sabor a Finas Hierbas (50 – 60 grs)
- Cilantro (8 – 10 grs)
- Sal y Pimienta (Cantidad necesaria)

Preparación

1. Calentar una olla mediana con agua y una pizca de sal hasta que llegue a punto de hervor.
2. Una vez hierva , agregar nuestras Conchas Doria y cocinarlas tal y como dice el empaque.
3. Una vez cocinadas, retirar y reservar.
4. Por otro lado, picar en finas julianas la cebolla morada . Reservar. Por otro lado, picar finamente el pimentón rojo . Reservar.
5. En un bowl profundo , mezclar la cebolla en julianas y el pimentón picado finamente con nuestras Conchas Doria .
6. A la mezcla incorporar igualmente unas cuantas gotas de ají, el maíz en lata Zenú, el zumo de los limones y nuestra Salsa Lista de Tomate Doria sabor Finas Hierbas . Revolver hasta integrar todo .
7. Finalmente, corregir sabores, salpimentar y terminar con el cilantro picado fino .
8. Con el ceviche listo, servirlo en un plato ó tazón hondo.
9. Se recomienda acompañar con algún crocante de preferencia.