

The background features a vibrant, abstract design with organic shapes in shades of yellow, orange, and light green. Scattered throughout are line-art illustrations of various food items: a carrot in the top left, a leafy vegetable in the top right, a bowl in the middle left, and a large vegetable, possibly an avocado, in the bottom right. Small circles and dots are also scattered across the page, adding to the playful, food-themed aesthetic.

# COCINA EN FAMILIA

Disfruta 5 deliciosas recetas de ceviches para que prepares en casa y sorprendas a tus seres queridos.



## - CEVICHE DE ACEITUNAS -


---

### INGREDIENTES:

- Una lata de aceitunas sin hueso
- Media cebolla roja cortada en julianas
- ½ cucharadita de jalapeño molido
- Zumo de 4 limones
- 1 tomate sin las semillas picado
- ½ aguacate picado
- Pimienta negra
- 1 cucharadita de orégano

---

Una vez tengas todos los ingredientes picados, incorpóralos en un recipiente, mézclalos y sirve.





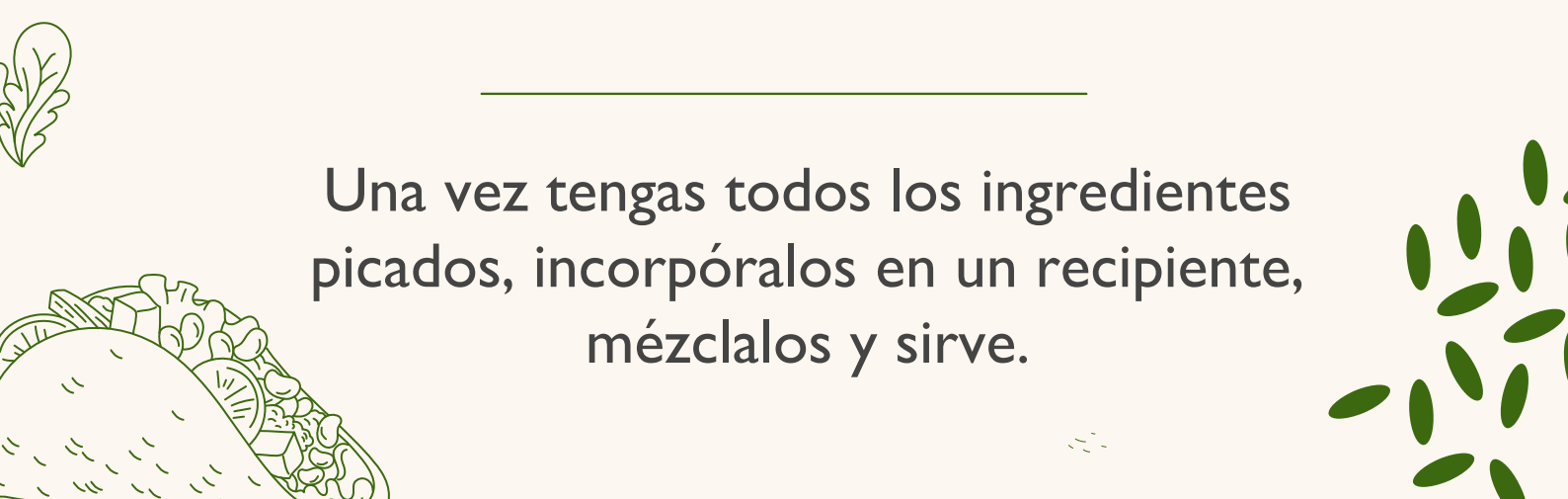
# - CEVICHE DE CHAMPIÑONES -

---



## INGREDIENTES:

- 1 bandeja de champiñones laminados
- Zumo de 10 limones
- 2 cucharaditas de ajo en polvo
- 2 cucharaditas de jengibre en polvo
- 2 cebollas rojas cortadas en julianas
- 2 pimentones rojos cortados en julianas
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Cilantro fresco picado
- 200 gr de salsa de tomate
- Jugo de 2 naranjas



---

Una vez tengas todos los ingredientes picados, incorpóralos en un recipiente, mézclalos y sirve.




## - CEVICHE DE MANGO -

---



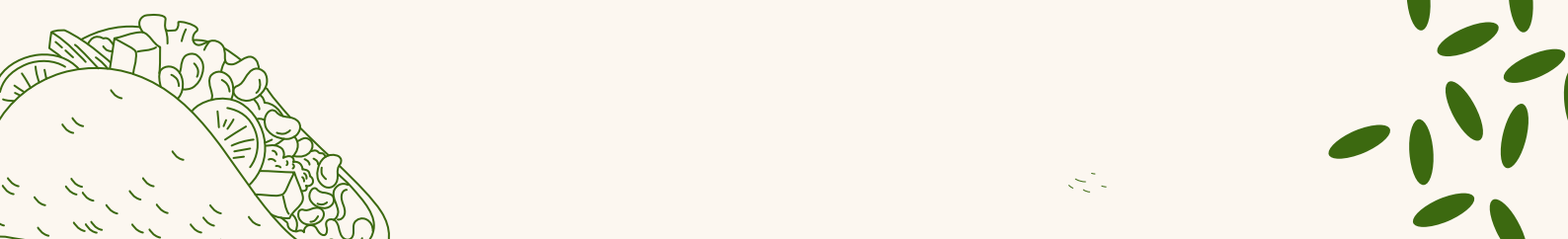
### **INGREDIENTES:**

- 1 cebolla roja en julianas
- ½ cucharadita de pimienta de cayena
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- Cilantro picado
- Jugo de una naranja
- Jugo de un limón
- 5 o 6 mangos maduros picados en cubos



---

Una vez tengas todos los ingredientes picados, incorpóralos en un recipiente, mézclalos y sirve.






## - CEVICHE PERUANO -

---



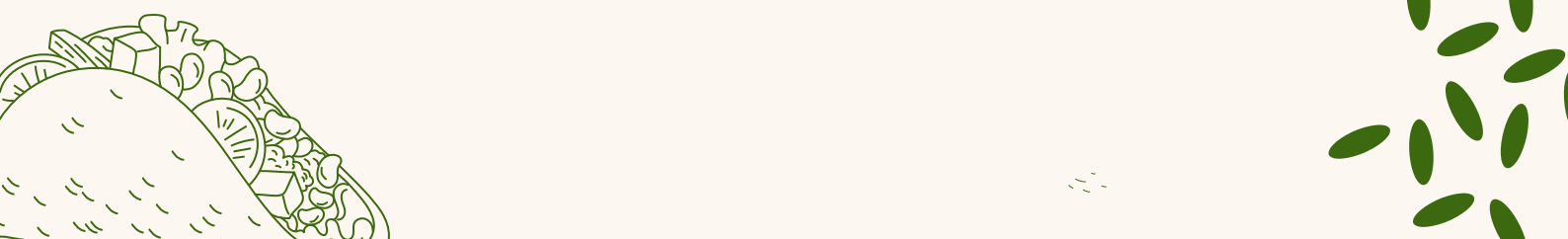
### **INGREDIENTES:**

- 1 kg de filete de tilapia fresco picado en cubos
- 2 cebollas rojas en julianas
- 2 cucharaditas de ajo en polvo
- Cilantro fresco picado
- Pimienta roja al gusto
- Jugo de limón
- Sal al gusto
- Hojas de lechuga



---

Una vez tengas todos los ingredientes picados, incorpóralos en un recipiente, mézclalos y sirve sobre las hojas de lechuga.



# - CEVICHE DE POLLO -

---

## INGREDIENTES:

- 1 pechuga de pollo cocida y picada en cubos
- 2 cucharaditas de jengibre en polvo
- 2 cebollas rojas cortadas en julianas
- Cilantro fresco picado
- 2 cucharaditas de ajo en polvo
- El zumo de 8 limones
- Sal y pimienta al gusto
- 5 tomates picados en cubos
- ½ cucharadita de azúcar

---

Una vez tengas todos los ingredientes picados, incorpóralos en un recipiente, mézclalos y sirve.