



Ceviche de jaiba y arándano



Baja



20 minutos



4 porciones

Ingredientes

¼	cebolla morada fileteada
2	aguacates en cubos
1	chile serrano rebanado
4	limones exprimidos
4	corazones de lechuga abiertos
500g	pulpa de jaiba
½ taza	cilantro picado
5 cucharadas	aceite de oliva
5 cucharadas	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos
1 taza	jitomates cherry troceados
	Sal y pimienta



Preparación

Mezcle todos los ingredientes en un tazón, salpimiente y sirva sobre las hojas de lechuga.