



Tradicional Ceviche de Sardina Yavaros



30 min



(4 Personas)

Ingredientes

- 1 Lata de Sardina Yavaros de 425 g
- 4 Jitomates
- 1 Manojito de cilantro
- 5 Chiles serranos
- 1 Limón
- Sal
- Pimienta



Modo de Preparación

Colocar la sardina Yavaros en un recipiente mediano y con un tenedor desbaratar bien hasta que quede desmenuzada.

Una vez picado el jitomate, la cebolla, el chile serrano y el cilantro, agregar la sardina, mezclar bien y añadir sal y pimienta al gusto.

Por último agregar el jugo de un limón.

Acompañar con tostadas o galletas saladas.

