



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 desmenuzarla. Una vez picado el jitome, la cebolla, el chile serrano y el cilantro, agregar la Sardina Yavaros, mezclar bien y sazonar con sal y pimienta al gusto. Por último, agregar el jugo de un limón. Acompañar con tostadas o galletas saladas.

