



# CEVICHE VEGANO

VEGANIZADO POR: CINDY LOU NEGRÓN-MATOS  
ORIGINAL DE: LUSIANIE OTERO

Sirve: 4

Porciones: 4oz

## Ingredientes

- 1 lata de palmitos (aprox 4-6 tallos)\*
- 1 Taza de jugo de limon o lima
- 1 Naranja grande
- 1/4-1/2 Taza jugo de parcha
- 1/2 Taza cebolla en julienne
- 1/2 Taza de pimientos en julienne
- 1/3 Ramillete de perejil picadito
- 1/3 Ramillete de cilantro picadito
- 2-3 Tallos de cebollines cortados en diagonal
- Sal y pimienta al gusto

## Instrucciones

- Cortar los palmitos en rodajas.
- En un envase grande añadir los palmitos con las cebollas y los pimientos.
- Añadir el jugo de limón, el jugo de china y la parcha.
- Añadir las hierbas.
- Añadir sal y pimienta al gusto.
- El jugo debe cubrir todo los alimentos.
- Dejar marinar mínimo 2-3 hrs en el refrigerador.

## Notas

\*Puedes reemplazar los palmitos por setas, coliflor o alcachofas.

