



CEBICHE DE PECHUGA DE PATO AHUMADA EN FRIO O CALIENTE

INGREDIENTES:

- 1/2 pechuga de pato ahumada de dos puntos, congelada cortada en máquina tipo prosciutto.
- 5 limones
- 4 ajíes limo de 3 colores picados.
- 2 cucharaditas de culantro finamente picado
- 1 chorro de aceite de oliva
- 1 cebolla picada en pluma, sal pimienta y una pisca de ajinomoto.

GUARNICIÓN:

-Camote glaseado y choclo desgranado.

PREPARACIÓN:

-Mezclar las lonjas de pechuga de pato ahumada con el jugo de los limones, añadir el ají, sal, pimienta, el chorro de aceite de oliva, el culantro y la cebolla por último.

Si es en frío colocar el camote y el choclo desgranado no hacer la misma operación que el chinguirito.