

Noviembre  
11, 1998

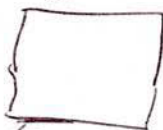
# Ceviche -



Pescado

aji limon sal  
ajo

cortar el pescado  
en cuadrados y  
ponerle sal  
dejarlo un  
rato: 10 minutos



Exprimir limon -  
rotandolo -

El limon se pone  
en la licuadora con  
sal - pimenton ajo 2  
dientes y aji habanero  
se licua y se agrega  
al pescado. Moverlo  
con una cuchara  
de palo.

la cebolla se corta  
finita y no exprime  
cuando se lava se

Camp Capuce 7

Cachaz Urquiza

Enjuiga nomas.

eso se le hecha al  
fornal y se expulsa  
culenta poquitito y  
aji en cuadritos.

---