



# CEVICHE DE CARPACCIO

## *de res a la mexicana*

*Para una excelente botana, acompañar con tostadas de pan de centeno.*

### Ingredientes:

- 1 Paquete de 100 g de Carpaccio de Res
- 1/2 Cebolla morada picada
- 1 Tomate bola sin semillas picado
- 2 Chiles jalapeño sin semillas picado
- 10 Ramitas de cilantro picado
- 2 Limones
- 1/2 Toronja
- 1 Aguacate

### Preparación:

1. Acomode el carpaccio congelado para que pueda manipularlo, en el plato donde se servirá.
2. En un recipiente aparte revuelva la cebolla, el tomate, el chile jalapeño y el cilantro, todo muy bien picado.
3. Agregue a lo anterior el jugo de los limones y la toronja. Mezcle todo muy bien y deje reposar por 5 minutos.
4. Vierta lo anterior sobre el carpaccio justo antes de presentarlo a los comensales.
5. Adorne con lámidas de aguacate.

**¡BUEN PROVECHO!**

**RINDE PARA  
2 PORCIONES**

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

**SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07**  
Área restringida

Consulta horarios de atención en  
[www.ganaderiarevuelta.com.mx](http://www.ganaderiarevuelta.com.mx)



La Tienduca



GR-104/1703