

RECETA

# Ceviche de coliflor



Listo en **20 minutos**

Rinde **~6 tazas**

## Ingredientes

- 1 coliflor, tamaño mediano a grande (~1.5lbs. coliflor entero or 5 tazas picadas)
- 1 ½ taza de tomates, picados
- ¼ taza cebolla roja, finamente picado
- ¼ porción de un ramo de cilantro
- 1 chile serrano, sin semillas
- 6 limones verdes, exprimidos
- ¾ cucharadita de sal, o al gusto
  
- Sírvelo con totopos o tostadas

## Preparación

1. Lave el coliflor y quítale las hojas. Pícalo en pedazos pequeños (a su gusto) por mano o en un procesador de alimentos. Ponga el coliflor en un plato hondo.
2. Lave los tomates, limones, el cilantro y el chile.
3. Corte los tomates en trozos pequeños. Agregue los al plato.
4. Pique la cebolla en pedacitos finos a mano o con el procesador. Agregue lo al plato.
5. Pique el cilantro por mano o usando el procesador. Agregue lo al plato.
6. Corte en chile en dos, y quite las semillas. Después, píquelo en pedacitos pequeños y ponlo en el plato.
7. Exprime los limones, y agregue el jugo al plato.
8. Mezcle todos los ingredientes, y agregue sal al gusto. Déjalo reposar por un mínimo de 2 horas. Sabe mejor el próximo día.