



Ceviche

de cochayuyo.

INGREDIENTES

- 1 paquete de cochayuyo picado.
- 1 cebolla morada picada en cubos o pluma.
- 1 manojo de cilantro fresco y perejil.
- 2 paltas cortadas en cubos.
- 4 cucharadas de aceite oliva.
- ½ taza de jugo de limón.

PREPARACIÓN

Coloque a cocer en una olla con abundante agua el cochayuyo por ½ hora o hasta que este blando. Corte la cebolla y los pimientos en cubos. Pique el cilantro y perejil. En una fuente coloque el cochayuyo ya frío, agregue la cebolla, los pimientos, el perejil, la palta e incorpore el jugo de limón, aceite de oliva y el cilantro, sal y pimienta y revuelva suavemente.

Deje reposar por unos minutos y sirva.



Nuestro Sauvignon Blanc Gran Reserva es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.