CEVICHE DE ATÚN CON PIÑA

Ingredientes:

3 lomos de atún aleta amarilla fresco

1 pepino en cubos

1 taza de pulpa de piña FitFrut

½ taza de jugo de limón

½ taza de jugo de naranja

Albahaca picada

c/s de sal

c/s de pimienta

Preparación:

Picar en cubos del mismo tamaño el atún, el pepino y la piña.

Poner a maridar en el jugo de limón y naranja durante 20 minutos cubierto con plástico y refrigerado. Sazonar.

Terminar con albahaca picada y servir con tostadas de maíz.