

Cebiche

(Para 6 personas)

Ingredientes

- 1 kilo de pescado
- 8 limones
- 2 cebollas cortadas
- Sal y ají al gusto



Preparación

1. - Se lava el pescado y córtalo en cuadrados.
2. - Echa sal al gusto
3. - Exprime los limones y agrega el jugo.
4. - Agrega las cebollas cortadas en sarsa y mezcla todo.
5. - Corta el ají en pedazos pequeños colócalos encima.
6. - Puedes acompañar el cebiche con lechuga, choclos y camotes.

1.-¿Qué tipo de texto has leído?

- a.- Texto narrativo
- b.- Texto instructivo
- c.- Texto expositivo

2.-¿Cuál es el ingrediente básico de la preparación del cebiche?

3.-¿Para preparar el cebiche que debes hacer primero?

- a.- Exprimir los limones
- b.- Cortar los ajís.
- c.- Lavar el pescado y cortarlo en cuadraditos.

4.-¿Para qué se debe agregar el jugo del limón al pescado?

- a.- Para darle sabor.
- b.- Para que el pescado no esté crudo.

5.-¿Qué debes hacer antes de agregar las cebollas cortadas?

- a.- Exprimir los limones
- b.- Cortar el ají

6.-¿Qué debes hacer después de echar sal al gusto?

- a.- Cortar el ají
- b.- Lavar el pescado
- c.- Exprimir los limones y agregar el jugo.

7.-¿Por qué se debe seguir el orden propuesto de la preparación de la receta?