

Recipe

Mango Ceviche



Instructions

- Thinly slice the red onion and sprinkle with salt. Let sit for 10-15 minutes.
- Peel and dice the mango. Dice the avocado, tomatoes, and the cucumber.
- Mix the avocado, mango, cucumber, red onion, tomatoes, chopped cilantro, chili, and lime juice.
- Add salt to taste
- For the tortilla chips, cut them into quarters, and bake at 325 F until golden and crunchy (15 minutes)

Ingredients

1 avocado
1 mango
1 cucumber
1/4 cup red onion diced
1/4 cup fresh cilantro roughly chopped
2 limes
1 chili, chopped (optional)
1 cup tomatoes, diced
salt to taste
Corn tortillas

Mango Ceviche

Ingredientes

1 aguacate
1 mango
1 pepino
1/4 taza de cebolla morada picada
1/4 taza de cilantro fresco picado grueso
2 limones (jugosos)
1 chile picado (opcional)
Sal al gusto
1 taza Tomates

Instrucciones

- Corta la cebolla morada en rodajas finas y espolvorea con sal. Deja reposar de 10 a 15 minutos.
- Pela y corta en cubos el mango. Corta en cubos el aguacate, el pepino y los tomates.
- Mezcla el aguacate, mango, pepino, cebolla morada, cilantro picado, tomates, chile y el jugo de los limones.
- Agrega sal al gusto.
- Para los chips de tortilla, córtelos en cuartos y hornéelos a 375F hasta que estén dorados y crujientes (15 minutos).