



## **Tiradito de Conchas**

Receta para 4 personas

2 cucharadas de jugo de limón exprimido a mano  
16 conchas grandes  
1/2 cucharadita de MIX CEVICHE  
3 a 6 cucharadas de caldo de pescado o agua fría  
Hojas de culantro  
Sal al gusto

Limpiar las conchas y quitarles el coral. Secarlas y ponerlas a congelar por 45 min o hasta que estén ligeramente firmes. Cortarlas en láminas delgadas o aplastarlas un poco entre dos bolsas plásticas y acomodarlas en una fuente con bordes levantados. Espolvorear ligeramente el MIX sobre las conchas y mezclar el resto con el jugo de limón, un cubo de hielo y 4 cucharadas de agua o caldo de pescado frío. Dejar que se disuelva un poco el hielo y retirarlo del jugo. Probar el jugo y rectificar el gusto. Echar el líquido sobre las conchas. Dejar reposar en la refrigeradora por 5 a 7 min. Decorar con hojas de culantro y ají limo picado. Servir.