





Ceviche de Corvina Mixto

Cuando el calor aprieta, refresca el paladar con esta deliciosa bebida. Ideal para compartir en una fiesta/barbacoa o en el desayuno de los fines de semana.



 10 Tiempo

 8 Porciones

Ingredientes

- **Palmitos Picados Del Monte® (Hearts of Palm Del Monte®)**
- ½ lata (15 oz) de **Maíz Fiesta Del Monte® (Fiesta Corn with Red & Green Peppers Del Monte®)**
- ½ galón de ceviche de mixto o de corvina
- ½ taza de aceitunas verdes en rodajas
- ½ taza de aceitunas negras en rodajas
- ½ taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de mostaza Dijon
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- Pimienta al gusto

Preparación

- Escurre el ceviche, las aceitunas, los palmitos y el maíz.
- Mezcle todos los ingredientes en un recipiente de vidrio y deje reposar en la nevera por dos horas aproximadamente.
- Sirva con galletas saladas o canastitas.