

# Ceviche ecuatoriano

Source: Dora Stone, chef y fotógrafa, fundadora de [mmmole.com](http://mmmole.com) y [dorastable.com](http://dorastable.com)

## About the Recipe

**87 Calories · 4 g Protein · 4 g Fiber**

**Side Dish**

**Gluten-free · Nut-free · Soy-free**

## Ingredients

***Makes 4 Servings***

- 20-24 / 450 g champiñones blancos
- 1/2 cebolla roja, finamente rebanada
- 2 tomates/jitomates Roma, cortados en cubos
- 1 pimiento morrón rojo, picado
- 2 naranjas, su jugo
- 3-4 limones
- 1/4 manojo cilantro, picado
- 1/4 taza / 60 g catsup o salsa de tomate

## Directions

1. En un tazón grande, mezclar los champiñones, la cebolla, el tomate, el pimiento morrón, el jugo de naranja y el jugo de limón. Agregar el cilantro picado y la catsup o salsa de tomate. Sazonar con sal y pimienta al gusto. Dejar marinar en el refrigerador por 30 minutos.
2. Servir con patacones o tostones.

## Nutrition Facts

*Por porción:*

**Calorías:** 87

**Grasa:** 0.5 g

**Grasas saturadas:** 0 g

**Calorías provenientes de grasas:** 5 %

**Colesterol:** 0 mg

**Proteínas:** 4 g

**Carbohidratos:** 21 g

**Azúcar:** 14 g

**Fibra:** 4 g

**Sodio:** 148 mg

**Calcio:** 51 mg

**Hierro:** 0.9 mg

**Vitamina C:** 92 mg

**Betacaroteno:** 1,354 mcg

**Vitamina E:** 1.4 mg