



## **Ceviche la Colmena**

### *Con Chardonnay*

20 machas	$\frac{3}{4}$ taza de cebollines picados
20 choritos	(ó chalotas ó cebolla)
$\frac{1}{2}$ taza de vino blanco	1 cucharadita de mostaza Dijon
20 pedazos de pescado en cubos	$\frac{1}{2}$ cucharadita de miel
1 taza de jugo de limón	1 cucharadita de salsa inglesa
10 lenguas de erizos	sal y pimienta
$\frac{1}{2}$ taza de aceite de oliva	$\frac{3}{4}$ taza de tomate picado
$\frac{1}{2}$ taza de jugo de naranja	$\frac{3}{4}$ taza de palta picada

Colocar las machas en un bol y verter agua hirviendo encima. Tapar el bol con un plato y dejar reposar 20 minutos. Colar. Colocar los choritos en una olla con el vino blanco y hervir a fuego fuerte hasta que se abran. Desconchar y reservar el caldo de cocción. Colocar pescado en un bol. Cubrir con el jugo de limón y dejar reposar 15 minutos. Colar y botar el jugo de limón; colocar la fuente en el refrigerador.