

## Севиче с морепродуктами, манго и физалисом

### Ингредиенты

- Креветки - 450 г
- Коктейль из морепродуктов - 450 г
- Сок - апельсиновый 125 мл
- Сок - лайма 125 мл
- Сок - лимонный 125 мл
- Чеснок - 4 зубчика
- Мята - горсть
- Репчатый лук - 1/2 шт
- Халапеньо - (по вкусу)
- Физалис - 5-7 ягод
- Манго - 1 шт
- Соль - 1 ч.л
- Руккола - для подачи
- Гранат - зерна для украшения
- Перец - молотый (по вкусу)



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Соедините апельсиновый, лимонный и лаймовый соки, добавьте измельчённый чеснок и перемешайте. Опустите креветки и морской коктейль на 1 минуту в кипящую воду. Затем переложите морепродукты в миску, залейте соком с чесноком и оставьте на 5-6 часов мариноваться.

2

По истечении этого времени слейте маринад. Порежьте мелко лук и перец, добавьте к морепродуктам и оставьте ещё на 1 час. Нарежьте манго, физалис и мяту. Добавьте их к морепродуктам и перемешайте. Посолите по вкусу.

3

Для подачи разложите ингредиенты по креманкам, чередуя слои севиче с рукколой. Украсьте блюдо листиками мяты, цветками физалиса и зёрнами граната.

Приятного вам аппетита :)