

Plato fuerte**Ceviche thai de mango verde y calamares**

**Ingredientes**

- # 1 libra de calamares limpios y en anillos
- # 1 mango verde grande
- # 1 atado pequeño de cilantro
- # 1 atado pequeño de perejil liso
- # 4 cucharadas de vinagre de arroz
- # 1 cucharada de salsa de soya
- # 1/2 taza de jugo de limón
- # 1/2 cucharadita de chile picante
- # 1 cucharada de azúcar
- # 1 cebolla blanca picada finamente
- # 1 cebolla roja picada finamente

Preparación

Ponga a hervir en una olla, agua con bastante sal, agregue los calamares y retírelos al cabo de 3 minutos, póngalos en agua con hielo. Corte el mango en julianas, mezcle todos los ingredientes líquidos con el azúcar. En un recipiente, mezcle los otros ingredientes y agregue vinagreta.