



**Garage Doors, LLC.**  
VENTAS, SERVICIO Y REPARACIONES.

- Mayoría de trabajos terminados en la primera visita
- Presupuestos gratis
- Reemplazo de resortes
- Puertas y abridores para garajes
- Servicio garantizado y confiable
- Servicio en todo el Valle desde el año 2000

**480-650-5936**  
**602-550-3648**

SERVICIO **24/7** SOLO EMERGENCIAS

ACEPTAMOS LA MAYORÍA DE LAS TARJETAS DE CREDITO



**Encuentros CREO LLC**



Somos Uno

**¡Año nuevo vida nueva!**  
Participa en nuestro pre-seminario (Gratis) Especial para matrimonios y futuros matrimonios  
**¡Llama y reserva tu lugar hoy!**  
(Cupo limitado)

¿Deseas mejorar tu vida matrimonial?  
¿Deseas un mejor futuro para tus hijos?  
¿Deseas encontrar la pareja ideal?  
Inicia este 2018 con nuestras pláticas, seminarios y entrenamientos.

**480-781-8496**  
567 W. 10th St. Mesa, Arizona 85201  
[www.encuentroscreo.com](http://www.encuentroscreo.com)

Horarios  
Jueves y Viernes 7pm - 9pm | Sábados 12 - 2pm y 7pm-9pm



Búscanos en Facebook Encuentros CREO

Para hablar del ceviche mixto nos tenemos que ir hasta el norte del Perú a la ciudad de Piura. Allí es donde tiene su origen este manjar considerado como el plato de bandera del Perú.

Los pobladores de la cultura mochica hace más de 2 mil años comían el pescado crudo marinado en alguna fruta y cuando llegaron los españoles agregaron el limón que entró a jugar un papel importante en el ceviche que hoy conocemos.

Es Ceviche mixto porque es una combinación de pescado y varios tipos de mariscos. Nosotros en el Auténtico lo preparamos con Mahi Mahi y lo mezclamos con pulpo, calamar, camarones, ostiones, escalopes y almejas.

Los mariscos son cocidos en agua y el pescado es remojado en jugo de limón por 20 minutos. Después de mezclarlos se les agrega sal, pimienta y ajimoto que es un sazón. Luego llega el momento clave y que es parte de nuestra fórmula secreta. Es darle el sabor y toque especial que logramos con una salsa hecha con ajís peruanos.

Para servirlo lo acompañamos con camote sancochado, choclo peruano (elote) que es como 5 veces más grande que el mexicano, cebolla y 3 tostones como un adorno para su presentación. Así queda listo nuestro Ceviche mixto que esta como "para chuparse los dedos".

Venga y degústelo en nuestro restaurante el Auténtico en la ciudad de Mesa, Arizona.



ESCUCHAR

# Para chuparse los dedos

Por Gustavo Bravo | Chef restaurante El Auténtico



# CEVICHE MIXTO

## Delicia de la cocina Peruana para el mundo

