



Emprendimientos
de nuestra gente



LOS CEVICHOS DE DOÑA ANITA: SALUDABLE, DELICIOSO Y NUTRITIVO

Uno de los platos más sencillos y saludables de la gastronomía ecuatoriana, es el delicioso cevichocho; en el cantón Mocha también se puede deleitar de este exquisito alimento, lo prepara Doña Anita Ortiz, una mochana emprendedora, quien reside en el barrio La Gran Manzana de Mocha.

Desde muy temprano Doña Anita ofrece su producto con un menú muy accesible al público, brinda su servicio frente al Parque Central de Mocha en la Calle El Rey, ofrece cevichocho de cuero, pollo y oreja, los precios van desde los cincuenta centavos hasta un dólar, este emprendimiento nace hace más de 2 años, su principal motivación fue el aspecto económico, pues de esta forma puede sostener a su familia y dedicarles tiempo a sus hijos por las tardes.

El cevichocho en su forma más tradicional, se lo prepara con chochos, jugo de tomate, cuero de cerdo, cebollas y picadillo. Generalmente, se lo acompaña con un poderoso ají, canguil y chifles.

Doña Anita, atiente desde las 08H30 hasta las 12H30 frente al Parque Central y de 12H40 hasta las 13H30 lo hace en el barrio La Estación, explica que su receta secreta es añadirle mucho amor, cariño, elaborar el producto de manera aseada y brindar al cliente una buena atención.

El cevichocho, además de ser sabroso, es un plato muy nutritivo, tiene muchos beneficios para la salud, ya que el chocho es una fuente de proteína vegetal de alta calidad, contiene todos los aminoácidos esenciales, es rico en fibra, lo que ayuda a mejorar la digestión, prevenir el estreñimiento



to y controlar el apetito, tiene un bajo índice glucémico, lo que lo hace adecuado para personas con diabetes o que quieren bajar de peso.

“Se le invita a toda la ciudadanía de Mocha, a propios y extraños que vengan ya que este es un alimento sumamente nutritivo, tanto para niños como para adultos es un alimento que se puede servir desde las nueve de la mañana hasta el mediodía, entonces, vengan, disfruten y apoyen al emprendimiento local”, destacó, Doña Anita.