Ceviche con salsa de tomate y chile morita

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para cuatro personas

- 1 corvina troceada
- Cebolla morada partida en gajos
- 3 tomates pera
- 4 chiles morita secos
- Zumo de tres limas
- 20 gramos de alcaparras
- 20 gramos de pepinillos
- 20 gramos de piparra
- 10 gramos de pepino
- 10 gramos de cilantro

/ Preparación

Elaboración

-Ponemos el pescado en un bol, le agregamos el zumo de la lima y lo dejamos macerando durante cinco minutos. Mientras, dejamos los tomates hirviendo con los chiles, cuando los primeros estén cocidos, y los segundos hidratados, apagamos el fuego y lo ponemos todo en una trituradora.

-Hecho esto, le agregamos un poco de aceite de oliva para montarlo y que quede una especie de salsa cremosa. Rectificamos de sal y pimienta. Esperamos a que se enfríe la salsa.

-Retiramos el ceviche, el pescado, de la lima y agregamos cebolla morada, un poco de la mezcla de pepinillos, alcaparras y las piparras. Removemos bien y rectificamos de sal y pimienta.

-Mezclamos todo con el cilantro y seguimos removiendo.

Emplatado

-En la base del plato colocamos la crema y, en medio, los trozos de pescado. Le colocamos por encima los alcaparrones y un poco de pepino, previamente encurtido.