

# Cómo preparar un ceviche de rape

## Ingredientes

### PARA 4 PERSONAS

- 500 gr. de lomos de rape limpio
- Zumo de 4 limones
- 2 lulos (fruto colombiano)
- 1 pimiento verde italiano
- ½ cebolla morada.
- 3 guindillas frescas rojas
- 1 manojo de cilantro fresco
- ½ tomate casse (sin piel ni semillas)
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta en grano recién molida

Situado en una antigua tienda de muebles y con un interiorismo austero y minimalista, que recuerda el ambiente de un almacén clandestino del Chicago de los años 30, **Casa Paloma** es un restaurante de los que hay que conocer, tanto para ver a las figuras famosas del periodismo o la política que acostumbran a visitarlo como, especialmente, para disfrutar de unas carnes selectas de tres procedencias distintas, preparadas en parrilla de carbón; de cinco variedades de *steak tartar* elaboradas en directo; de platos de bacalao o de rape o de excelsas ostras, quesos o embutidos. Y para llevarnos a casa la excelencia de uno de sus platos, explicamos, **paso a paso**, cómo elaborar un **ceviche de rape** según la receta facilitada por **Jordi Gotor**, cocinero del restaurante.

**ELABORACIÓN:** - Separamos los lomos de rape de su hueso, limpiamos las pieles externas del lomo y los cortamos en pequeños dados de 2 x 2 cm. - Exprimimos y colamos el zumo de los limones, hacemos lo mismo con la pulpa del lulo. - Dejamos

cociendo el pescado en los jugos durante un tiempo no superior a 15 minutos. Transcurrido este tiempo, desechamos el líquido sobrante. - Añadimos las verduras cortadas en daditos pequeños a la mezcla. Emulsionamos con aceite de oliva y rectificamos el punto de sal y pimienta a gusto del comensal.