

Ceviche de corvina, un clásico de la cocina peruana

Ingredientes

Para 1 persona:

- - 100 grs. de corvina
- - una pizca de ají limo
- - cilantro
- - cebolla roja en juliana
- - el zumo de una lima
- - sal
- - base de leche de tigre
- - caucha (maíz maduro)
- - choclo (maíz cocido)
- - batata
- (Base preparada de leche de tigre: cebolla blanca, apio, ajo, cilantro, ají limo, sal, caldo de pescado y hielo)

El restaurante [A&G Madrid by Gastón Acurio](#) comparte con **Gastronosfera** una de sus recetas estrella: ceviche de corvina, un plato típico de la cocina peruana.

Preparación:

- En un bol se echa la corvina cortada en cubos. Añadimos sal, se remueve y se añade zumo de lima, cilantro y ají limo.
- El líquido que forma se llama “leche de tigre”, pero se usa la base ya preparada.
- Se añade un poquito de la base tigre y al final se añaden las guarniciones a la hora de poner el plato.
- El hielo es para mantener todo fresco.

Texto de **Mar Romero**