

Ceviche de corvina

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 100 g de corvina
- 30 g de cebolla morada
- 30 g de crema de boniato
- 50 g de cancha (maíz tostado)
- 50 g de choclo (maíz cocido)
- 30 g de lechuga baby
- 50 ml de zumo de lima
- 10 g zumo de jengibre
- 10 g ajo (rallar y escurrir para hacer un zumo)
- 1 rocoto (pimiento rojo picante)
- 6 cubitos de hielo
- Sal al gusto

/ Preparación

Preparación

- **Para la crema de boniato:**

- Cocer dos boniatos pelados hasta que estén blandos y triturar hasta crear una crema. Después, reservar en la nevera.

- **Para el ceviche:**

- Cortar la cebolla en juliana y sumergir en agua con 5 cubitos de hielo durante 5 minutos. Después, escurrir y dejar reposar en el frigorífico.

- Cortar la corvina tipo sashimi en láminas de medio centímetro aproximadamente y poner en un bol de acero para que mantenga el frío, junto a la sal y el zumo de lima.
- Remover y dejar reposar entre dos y tres minutos para que el pescado se cocine ligeramente con el ácido de la lima. Mientras, se prepara el emplatado.
- En un plato hondo, coloca la cebolla morada, el choclo (maíz cocido), la chancha (maíz tostado) y unas hojas de lechuga baby.
- En el bol del ceviche, incorporar la crema de boniato, el zumo de jengibre, el ajo, una rodaja de rocoto y un hielo. Remover para que se mezclen los sabores, probar y rectificar de sal (si hiciera falta)
- Por último, emplatar colocando los trozos de corvina en el centro del plato hondo junto a las guarniciones ya colocadas y el jugo que ha quedado en el bol.