

Ceviche al estilo Guatapé

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para el ceviche:

- 120 a 140 g de corvina
- 5 g de apio
- 5 g de pimienta roja
- 10 g de cebolla morada
- 40 ml de leche de tigre
- 10 g de maíz frito (chanchita)
- Cilantro al gusto
- Media lima
- Sal al gusto

Para la leche de tigre:

- 75 g de corvina
- 75 g de zumo de lima
- 75 g de caldo de pescado
- 7 g de ajo
- 7 g de jengibre
- ½ ají limo
- 10 g de apio
- Un poco de cilantro
- ¼ de cebolla morada
- Cubitos de hielo
- Sal y pimienta blanca al gusto

/ Preparación

Preparación

Para el ceviche:

- Pedir al pescadero de confianza que limpie bien la corvina para que quede sin espinas. Luego repasarla en casa y quitar si hay alguna parte dura.
- Freír el maíz en una sartén con aceite de oliva a fuego medio.
- Cortarla con el cuchillo en dados medianos. Reservar en una fuente.
- Cortar el apio y el pimiento rojo en trozos muy pequeños. Reservar.
- Cortar la cebolla en juliana. Un consejo para quitar fuerza a la cebolla es lavarla muy bien sobre un colador. Reservar.
- Cortar la lima por la mitad y dejarla lista para exprimir. Reservar.
- Poner en el bol la corvina, echarle sal al gusto y remover.
- Añadir el pimiento rojo, el apio y la cebolla y remover.
- Incorporar la leche de tigre y volver a remover.
- Exprimir la lima sobre el bol donde tenemos los ingredientes, evitando que caigan las pepitas. Remover.
- Decorar con brotes de cilantro. Cortar muy fino. Opcional: decorar con unos puntos de crema de boniato o unos trozos de boniato cocido.

Para la leche de tigre:

- Trocear todos los ingredientes.
- Incorporar a un procesador de alimentos, salpimentar y batir junto al hielo.
- Servir frío o reservar para la elaboración del ceviche como en este caso.