

Ceviche peruano de Victoria10

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 2 limas
- 1 filete de lubina
- ¼ cebolla morada, cortada en juliana
- 1 cta. Ají-no-moto
- 1 ají limo, picado fino
- 3 ramas de cilantro de hoja, picada
- 3 hojas de cogollo
- 1 boniato, asado a la brasa
- ¼ taza de maíz cancha
- ¼ taza de plátanos verdes fritos
- Brotes de cilantro
- Sal

/ Preparación

Preparación

- Exprimir las limas y reservar el zumo. A continuación, cortar el pescado en trozos de 3 centímetros, aproximadamente, y colocar en un bol. Añadir la cebolla en juliana, un par de pizcas de sal, y el Ají-no-moto y mezclar.

- Triturar la mitad del ají limo con una cucharada de zumo de lima. Añadir a la mezcla de pescado y cebolla. Remover bien. Añadir el ají limo picado que ha sobrado, el cilantro picado y el zumo de lima que queda al pescado. Remover otra vez. Dejar reposar 5 o 10 minutos para que marine. Remover otra vez y probar para

rectificar la sal.

- Para emplatar, poner las hojas de cogollo en el plato donde vas a servir. Colocar el pescado encima. Cortar el boniato en dados de 3 centímetros y colocar a un lado del pescado. A su lado, colocar el maíz cancha, y al lado, los plátanos verdes fritos, dejando el pescado en el medio. Decorar con brotes de cilantro y servir.