

Cebiche con leche de tigre

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Cilantro: 1 cda.

Salmón fresco: 500 g

Limas: 2 Unidades

Chile: 1 Unidad

Limones: 2 Unidades

Cebolla Morada: ½ Unidades

Guarnición

Papas: ½ k

Batatas: ½ k

Varios

Cilantro: A gusto

Lechuga mantecosa: 1 Planta

Preparación de la Receta

- Corte el *salmón* al medio a lo largo y luego cada parte en láminas delgadas.
- Exprima las limas y los limones.
- Ralle la *cebolla* común.
- Ralle la cáscara de un *limón*.
- Pique finamente la *cebolla* morada, el *chile* y el *cilantro*.
- En un bowl mezcle el *jugo* de lima, el *jugo* limón, la *cebolla* rallada, la *cebolla* picada, el *chile*, el *cilantro*, la ralladura de *limón* y las láminas de *salmón*.
- Deje macerar durante 1 hora.

Guarnición

- Pele las papas y las batatas, corte en rebanadas y cocine al vapor.

Presentación

- En el fondo de un plato disponga hojas de *lechuga* en el centro rodajas de papas y batatas, encima el *ceviche*.
- Espolvoree con *cilantro* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cebiche-con-leche-de-tigre>