

# Cebiche de chernia

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Jugo de Limón:** A gusto

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Limas:** 2 Unidades

**Chile:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 100 cc

**Chernia:** 2 Filetes

## Guarnición

**Lima:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Limon:** ½ Unidad

**Papines:** 1 k

**Rúcula:** 1 Paquete

**Cebolla de verdeo:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 30 cc

## Varios

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Elimine la piel de la chernia, la grasa, las espinas y corte en cubos.
- Exprima las limas.
- Corte el *chile* en rodajas.
- Disponga los cubos de pescado en una fuente, rocíe con el *jugo de limón* y aceite de oliva.
- Agregue el *chile*, mezcle y coloque un peso encima.
- Deje *marinar* en la heladera durante 5 minutos.
- Condimente con sal y pimienta.

## Guarnición

- Lave los papines y cocine en abundante agua hirviendo hasta que estén tiernas.
- Aplaste los papines contra la mesada.
- Corte la *cebolla* de verdeo en ruedas finas.
- Corte la lima al medio y luego en rodajas finas.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle los papines aplastados, la *cebolla* de verdeo, las ruedas de *limón*, la *rúcula*, el aceite de oliva, el *jugo* de *limón*, sal, pimienta.
- Incorpore el pescado y mezcle bien.

## Presentación

- En el fondo de un plato sirva las papas y el resto de los ingredientes encima.
- Rocíe con un poco del *jugo* del fondo del bowl.
- Rocíe con aceite de oliva.

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