

# Ceviche a La Norteña

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

**Ajíes limo frescos:** 2 Unidades

**Anís estrellado:** 2 Piezas

**Boniato:** 1 Unidad

**Corvina:** 500 Gramos

**Limas, para su jugo:** 10 Unidades

**Cebolla Morada:** 1 Unidad

**Sal:** c/n

**Ají rocoto fresco:** 1 Unidad

**Azucar:** c/n

**Cilantro fresco:** 1 Ramita

**Habas blancas:** 1/2 Taza

**Maíz choclo:** 1/2 Taza

**Caldo de pescado:** 1 Taza

## Preparación de la Receta

- En una olla, cocer el *boniato* con la piel hasta que se ablande, pero sin que llegue deshacerse como un puré
- Retirar, cortar en rodajas y quitar la piel
- Reservar.
- En otra olla, cocinar el maíz *choclo* con un poco de azúcar y 1 pieza de anís estrellado, por no más de 10 minutos -desde que empieza a hervir- para que no se deshaga
- Retirar y reservar.
- En una tercera olla, cocer las *habas*
- Retirar y reservar.
- Limpiar la corvina, removiendo las escamas y las espinas
- Quitar la piel, cortar la cola y descartar.
- Cortar el pescado en dados de alrededor de 2 x 2 cm y trasladar a un bol
- Agregar sal, el *jugo* de lima, el *ají limo* picado muy fino y dejar *marinar* unos minutos.
- Cortar la *cebolla* en pluma, lavar con agua y sal, y reservar.
- Retirar la corvina del marinado y servir en un plato
- Incorporar la *cebolla* cortada en juliana y el *ají rocoto* cortado en rodajas finas
- Mezclar.
- Rectificar el punto de acidez y sal con 1 chorro del caldo de pescado.
- Acompañar con el *choclo*, las *habas*, 1 anís estrellado, las rodajas de *boniato* y de *ají rocoto*

- Por último, decorar con algunas hojas de *cilantro* enteras.
- Siempre que compres pescado, verifica que la carne esté firme y tensa
- Si la presionas, debe volver a su lugar enseguida
- La piel brillante también es un indicador de frescura.

## Para preparar el ceviche

- Revolver siempre con una cuchara de madera y utiliza un bol de cristal.
- Utiliza guantes de plástico o baña tus manos con aceite para manipular el *ají* limo, pues sino pica mucho

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ceviche-a-la-nortena>