# Ceviche de cojinova con sorbete de leche de tigre



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Aceite para freir**: Cantidad necesaria
**Cojinova**: 400 grs.
**Paltas**: 3 Unidades
**Cilantro**: 1/2 cda.
**Limas**: 3 a 4 Unidades
**Brotes**: Cantidad necesaria
**Aceite De Oliva**: 3 cdas.
**Echalotte**:
**Maiz cancha**:
**Cebolla Morada**: 1/4 Unidad
**Jengibre Picado**: 1/2 Nuez

## Preparación de la Receta

- Trabajamos nuestra cojinova como a cualquier pescado *redondo*
- Luego de que finaliza su cabeza, comienza la parte blanda que coincide con la base de una aleta
- Allí cortamos con cuchillo bien afilado y flexible
- Tensamos la piel y cortamos por el *lomo* en ángulo hacia la espina
- Luego, el mismo corte desde el final de la apertura de la *panza* hasta la cola
- Veremos que su carne es muy rojiza
- Frotando el cuchillo por la zona de las espinas vamos separando la carne
- Retiramos la parte de la piel con corte de cuchillo en ángulo de 45 grados hacia la misma, tensándola para facilitar su separación de la carne

### La mejor parte es la parte superior del filete

- Su músculo más fuerte y lejano a las bacterias de la *panza*
- Es también el más jugoso, por ser el sector de mayor grosor
- Vamos a marinarlo
- Picamos el *jengibre*, cortamos la *palta* en láminas finas
- Picamos el *cilantro*.

- Cortamos el pescado en trozos no muy pequeños y lo mojamos con el *jugo* de lima, aceite de oliva, *echalotte* picado, *jengibre*, *cebolla* morada, *cilantro*, y sal, dejarlo marinando por 10 minutos.
- Freír el maíz *cancha* hasta que quede dorado.

## - Hacemos un puré de palta

- Cortamos la *palta* finita y la pisamos con *limón* y aceite de oliva
- Agregamos un poco de *echalotte*
- Sumamos unos cubitos de *tomate*, que aporta un toque fresco y distinto a la *palta* misma
- Cubrimos una fuente, la salamos y mojamos con aceite de oliva.
- Sobre la *palta* ponemos el pescado marinado y un poquito de maíz.
- Con el *jugo* que suelta el **ceviche** (*jugo* de pescado con *limón*, *cilantro* y echalotte) que es llamado “leche de tigre”, se puede hacer sorbete casero
- Tomamos bolsa de nylon con hielo y le agregamos sal, para que el hielo suelte su frío
- Dentro de esa bolsa metemos otra donde esta la leche de tigre y la cerramos bien.
- Movemos el conjunto cada pocos minutos y en 15 a 20 minutos obtenemos un sorbete con la leche de tigre
- Al mover la mezcla, nuestra mano actúa como la pala de la máquina de helado
- Una vez listo, lo extraemos de la bolsa, lo colocamos sobre el *ceviche* y servimos.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-cojinova-con-sorbete-de-leche-de-tigre**