Ceviche de corvina

Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Pimienta: A gusto
Ají limo: 1 Unidad
Corvina limpia: 400 g
Batata grande: 1 Unidad
Zumo de limas: 3 Unidades
Sal: A gusto
Cebolla roja mediana: 1 Unidad
Hojitas de Cilantro: Cantidad necesaria
Palomitas de maíz saladas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cocinamos la *batata* con piel en agua hirviendo
- Cuando esté cocida la pelamos y la cortamos en trozos de tamaño de un bocado.
- Luego, cortamos el *ají* limo en *brunoise* y la *cebolla* en juliana.
- Seguidamente, cortamos la corvina en trozos y la ponemos en un bowl junto con el *jugo* de la lima, la *cebolla* y el *ají* limo
- Dejamos que macere alrededor de 5 minutos y rectificamos de sal y de pimienta
- Agregamos unas hojas de *cilantro*.

Para el emplatado

- Colocamos la mezcla sobre la *batata* cocida y regamos con parte del *jugo* de maceración
- Decoramos con maíz inflado y *cilantro* fresco.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-corvina-2