

# 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>