

Ceviche de corvina con aguacate y brotes tiernos picantes



Ingredientes

Ajo molido: 1/4 Diente

Cilantro picado finamente: 2 Ramitas

Pescado de carne firme: 200 g

Sal y pimienta blanca: A gusto

Cebollas rojas cortadas largas: 1/2 Unidad

Limones verdes: 2 Unidades

Rocoto molido: 50 g

Para el aceite de cilantro

Aceite de oliva extra virgen:

Vinagre de jerez: Gotas

Cilantro: Ramillete

Para el aguacate

Brotes de hojas tiernas:

Tomate tipo ensalada: 1 Unidad

Pepitas del tomate:

Aguacate: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cortar el pescado en laminas regulares.
- En un recipiente verter el *jugo* de *limón*, sal, pimienta, *ajo* rallado, *cebolla*, *pimiento* fresco picado, *cilantro*, aceite y revolver.
- Verter el *jugo* sobre el pescado cortado en laminas y revolver, dejar por unos minutos.
- por otro lado, prepararemos una picada de **aguacate** y *tomate* cortados en cubos sin piel ni pepitas. Aliñamos con el aceite de *cilantro*, pizca de sal.

Para la presentación

- Pondremos en la base del plato, la picada de *aguacate* y *tomate*, cubrimos con el **ceviche** de corvina, aliñamos con el *jugo* del **ceviche** y el aceite de *cilantro*, sal en escamas. Terminamos con los brotes tiernos y picantes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-corvina-con-aguacate-y-brotes-tiernos-picantes>