

Ceviche de Jipijapa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de cilantro: c/n

Aguacate: c/n

Pepino: 1 unidad

Tomates cherry: c/n

Agua con gas: c/n

Filet de palometa: 4 Unidades

Sal: c/n

Liculado

Jugo de Limón: 400 cc

Ajo: 1/2 unidad

Cilantro: c/n

Maní Tostado: 150 grs

Punta de chile rojo: 1 unidad

Cebolla Morada: 1/2 unidad

Agua: 100 cc

Mostaza: 1 cdita

Jugo de Naranja: 150 cc

Preparación de la Receta

- Limpiar y picar el pescado en cubos pequeños.
- Por otro lado tostar el *maní* y licuarlo junto con el *jugo de limón*, *jugo de naranja*, agua, *cebolla*, *ajo*, el *ají*, *cilantro* y *mostaza*.
- Cernir el licuado y agregar encima del pescado cortado en cubos y dejar encurtir por 20 minutos.
- Poner a punto de sal y pimienta.
- Por otro lado *pelar* y cortar el *pepinillo* en brunoise.
- Dejar en remojo en agua mineral con gas fría para que quede una textura crocante y le dé más frescor al *pepinillo*.
- Poner la mezcla del **ceviche** en platos hondos.
- Agregar el *pepinillo*, los tomates cherry, unas gotas de aceite de *cilantro* y unos cubos de *aguacate* encima del *ceviche* para decorar y acompañar.
- Servir con palomitas de maíz y chips de *plátano* verde.

