Ceviche de Jurel, Calamar y Ají Amarillo



Ingredientes

Calamar: 100 grs
Cebolla Morada: 1 unidad
Crema de ají amarillo: 1 cda
Leche de tigre: c/n
Maíz chulpe frito: c/n
Yuca cocida: c/n
Caldo de pescado: 50 Ml
Cilantro: 1 cda
Jurel: 300 grs
Lima para su jugo: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n

Leche de tigre

Ají limo: 2 Unidades
Caldo de pescado: 100 Ml
Cilantro: 1 Rama
Recortes de pescado blanco: 50 grs
Limas: 4 Unidades
Cebolla Morada: 1/4 unidad
Ajo: 1 Diente
Apio: 1 Rama

Preparación de la Receta

Leche de tigre

- En un bol poner los recortes del pescado.
- Añadir sal, pimienta, *zumo* de lima, **ají** limo, *apio*, *ajo*, *jengibre* y *cilantro*.
- Dejar reposar 5 minutos.
- Añadir el caldo de pescado y triturar la mezcla.
- Es importante obtener una leche ligera y poner a punto de sal y pimienta.
- Limpiar el **calamar**, picar y cocer en agua hirviendo menos de un minuto.
- Limpiar el **jurel** y picar en dados gruesos.

Ceviche

- Refrescar un bol con hielo y añadir el *jurel* un poco de sal y pimienta.
- Incorporar la *crema* de *ají* amarillo, *zumo* de lima y leche de tigre
- .
- Remover bien, probar y rebajar la acidez con el caldo de pescado.
- Ajustar el punto de sal, añadir la *cebolla* roja, el *cilantro* picado.
- Ajustar el punto de picante con *ají* amarillo
- Servir y acompañar de la *yuca* cocida y el maíz.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-jurel-calamar-y-aji-amarillo