elGourmet

Ceviche de lubina y mango

Tiempo de preparación: 26 Min

Ingredientes

Lubina: 600 Gramos
Apio: 1 Rama
Jengibre: 15 Gramos
Ají limo: 2 Unidades
Caldo de pescado: 150 Gramos
Cebolla Morada: 1 Unidad
Mango: 1 Unidad
Cilantro Picado: 1 Cuchcarada
Diente de ajo: 1 Unidades
Limas: 2 Unidades
Comino: 1 Cucharadita
Pimienta y sal: A gusto

Para la guarnición

Choclo:
Maíz baby encurtido:
Chips de boniato:

Preparación de la Receta

- Lo primero que vamos a hacer es un *encurtido* exprés de la *cebolla*
- Cortamos en láminas bien finas y masajeamos en un bol con un poco de sal y un chorrito de lima
- Reservamos hasta el momento de emplatar.

Para la leche de tigre

- Trituramos el diente de *ajo*, el *apio*, *comino* y el *jengibre* con un poco de caldo de pescado hasta obtener una *crema*, reservamos.
- Añadimos en un bol la **lubina** en dados, sal, pimienta, *ají* limo y nuestra leche de tigre
- Mezclamos bien para que se integren todos los aromas al pescado.
- Ponemos un poco de *choco* en un bol, le agregamos una pizca de azúcar, cubrimos con agua y cocemos al microondas durante 4 minutos.
- Incorporamos *zumo* de lima y el mango en dados y el *cilantro* picado.
- Servimos y acompañamos con el *choclo*, los chips de *boniato* y el maíz *encurtido*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-lubina-y-mango