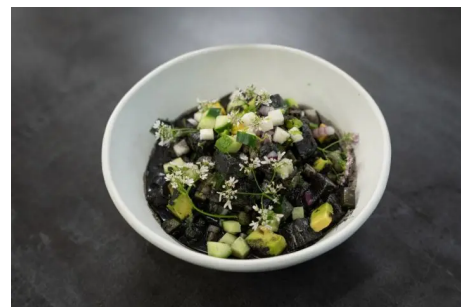


Ceviche negro

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Pescado blanco firme: 500 gr

Tinta de calamar: 1 Cucharada

Jugo de Naranja: 1/4 Taza

Jengibre fresco rallado: 1 Cucharada

Aceite de oliva: 1 Cucharada

Pepino persa en cubitos: 1/2 Pizca

Cilantro Picado: 1/4 Taza

Jugo de limón verde: 1/2 Taza

Salsa de soya: 1 Cucharada

Chile habanero: 1 Pieza

Sal de mar: 1/4 Cucharadita

Cebolla morada en brunoise: 2 Cucharadas

Jicama: 1/4 Taza

Guarnición

Flores de cilantro:

Aguacate:

Ralladura de limón verde:

Preparación de la Receta

- Cortar el pescado en cubos de 1.5 cm y colocar en un bowl
- Agregar *jugo de limón*, sal y dejar reposar de 10 a 15 minutos.
- Mezclar en un bowl la tinta de *calamar*, el *jugo de naranja*, la salsa de soya, el *chile* habanero picado, el *jengibre* picado, sal y aceite de oliva.
- Cortar el *aguacate* a la mitad, pelarlo y pasar el soplete por la superficie
- Cortar en cubos y reservar.
- Incorporar el pescado al aderezo negro, añadir el pepino en cubos, la *jícama* picada, la *cebolla* y el *cilantro*
- Revolver para integrar.
- Servir el **ceviche** en platos fríos o copas.
- Decorar con cubos de *aguacate*, flores de *cilantro* y ralladura de *limón*.