

Ceviche Nikkei con Bonito y Sésamo



Ingredientes

Aceite de Sésamo: c/n

Bonito: 400 grs

Cebolla morada en juliana: 3 Unidades

Cilantro Picado: c/n

Miel: 1 cda

Pimiento verde cortado en juliana: 1/2 unidad

Salsa de ostras: 2 cdas

Sésamo tostado: 15 grs

Ají limo: c/n

Caldo de pescado: c/n

Cebolla de verdeo: c/n

Leche de tigre: c/n

Pimiento rojo en juliana: 1/2 unidad

Salsa de soja: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Jugo De Lima: c/n

Acompañamiento

Patacones de plátano verde: c/n

Leche de tigre

Ají limo: 2 Unidades

Apio: 1 unidad

Cebolla Morada: 1/4 unidad

Ajo: 1 Diente

Recortes de pescado: 50 grs

Caldo de pescado: 100 mililitros

Cilantro: c/n

Lima para su jugo: 4 Unidades

Preparación de la Receta

La 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.

Patacones

- Cortar el *plátano* verde en rodajas.
- Freír en aceite y aplastar.
- Cocinar hasta que se doren.

Ceviche

- Limpiar el **bonito** y cortar en cubos.
- Salpimentar y añadir miel, salsa de ostras, los pimientos en juliana, el *ají* limo picado, la *cebolla* en juliana, el *cilantro* picado, la soja, el *zum*o de lima y leche de tigre.
- Mezclar bien y rectificar acidez con caldo de pescado frío.
- Añadir el aceite de **sésamo** y el **sésamo** tostado.
- Servir y acompañar con los patacones de *plátano* verde.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ceviche-nikkei-con-bonito-y-sesamo>