Ceviche Clásico de Corvina



Ingredientes

Ají limo: 2 Unidades
Caldo de pescado: 100 miliitros
Cilantro Picado: c/n
Corvina: 400 grs
Ajo: 1 Diente
Sal y Pimienta: c/n
Apio: 1 unidad
Cebolla morada en juliana: 3 Unidades
Comino: 1 cdita
Jengribre: c/n
Limón para su jugo: 2 Unidades

Guarnición

Boniato: c/n
Choclo: c/n
Maíz chulpe frito: c/n

Preparación de la Receta

- Triturar el diente de *ajo*, el *apio* y el *jengibre* con un poco de caldo de pescado hasta obtener una *crema*.
- Reservar.
- En un bol frio añadir la corvina en dados, sal, pimienta, *comino*, *ají* limo y la *crema*.
- Mezclar bien para que se integren todos los aromas al pescado.
- Incorporar *zumo* de lima y añadir la *cebolla* roja y el *cilantro* picado.
- Remover y poner a punto de sal y acidez, que rebajaremos con caldo frio.
- Servir y acompañar con el *boniato*, el *choclo* y el maíz.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/clasico-de-corvina