

Crudo en leche de coco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pescado blanco firme: 400 gr

Agua: 200 ml

Azúcar: 1 Cucharada

Pimienta entera: 1 Cucharadita

Limón amarillo: 1 Pieza

Leche de coco tailandesa: 1/4 Taza

Chiltepín:

Manzana verde: 1 Pizca

Vinagre de Vino Blanco: 200 ml

Semilla de cilantro: 1 Cucharadita

Pepino: 1/2 Pieza

Cebolla de cambray: 1 Pieza

Aceite de oliva:

Hojas de Albahaca:

Preparación de la Receta

- Limpiar y reservar en la heladera.

Para las manzanas encurtidas

- Calentar el *vinagre* con el agua, el azúcar, la sal, las semillas de *cilantro* y la pimienta
- Calentar hasta disolver el azúcar y la sal.
- Cortar la *manzana* en láminas de 1 mm
- Colocarlas en un bowl
- Agregar la mezcla de *vinagre* y dejar enfriar.
- Cortar el pescado en cubos de 1.5 cm y colocar en un bowl
- Incorporar la leche de coco, sal, unas gotas de *limón*, y la *cebolla* de cambray picada
- Integrar y dejar reposar por unos minutos.
- Servir en un plato colocando el pescado con la leche de coco
- Añadir el pepino cortado en pelotitas y la ralladura de *limón* amarillo
- Triturar el *chile* chiltepín y espolvorear.
- Incorporar por encima las manzanas encurtidas cortadas en juliana y terminar con hojitas de *albahaca*.