

Tiradito de Corvina, Rocoto y Mango



Ingredientes

AjÍ Amarillo: 1 cda

Rabanitos: 8 Unidades

Ajo: 1 Diente

Lomo de corvina: 200 Gramos

Cebolla Morada: 1 Unidad

Rocoto: 1 Unidad

Sal: c/n

Cilantro sin hojas: c/n Ramitas

Mango: 1/2 Unidad

Limón, para su jugo: 4 Unidades

Nachos: c/n

Pimienta fresca: c/n

Sakura mix: c/n

Apio: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Hacer un licuado con el *ajo*, las ramas de *cilantro*, el *apio*, el *jugo*, el *ajÍ* amarillo, sal y la *cebolla*
- Pasar por un chino y reservar.
- Cortar láminas muy finas de corvina -limpia y sin espinas- y disponer sobre un plato.
- Rociar con la salsa y terminar con trozos de mango, rocoto picado en *brunoise*, hojitas de *cilantro* y *cebolla* en juliana.
- Terminar con unas hojitas verdes y un poco de pimienta fresca.
- A último momento, unos nachos triturados y ¡a comer!

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tiradito-de-corvina-rocoto-y-mango>