Tiradito de Lubina y Rocoto

Ingredientes

Agua: 40 miliitros
Boniato: 500 grs
Cebolleta: 1 unidad
Jugo de Naranja: 1 Litro
Leche de tigre: 200 miliitros
Maíz chulpe frito: 30 grs
Sal en escamas: c/n
Azucar: 100 grs
Canela: 1 vara
Cilantro: c/n
Leche de tigre: 200 miliitros
Lubina: 300 grs
Rocoto: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n

Leche de tigre

Ají limo: 1 unidad
Nata: 200 miliitros
Sal y Pimienta: c/n
Jugo De Lima: 200 miliitros
Pescado: 130 grs

Preparación de la Receta

Leche de tigre

- Colocar en un bol el pescado, sal, pimienta, el *zumo* de lima y el *ají* limo previamente limpio sin pepitas.
- Dejar reposar 5 minutos e incorporar la *nata*.
- Triturar.
- Limpiar el rocoto quitándole las semillas y venas.
- Triturar.
- Triturar el maíz chulpe previamente frito.
- En un bol poner 200 ml de la leche de tigre, 40 ml de agua de fría y añadir *crema* de rocoto al gusto, según el picante que desee.
- Salpimentar.

Puré de boniato

- Cocer con *zumo* de *naranja*, azúcar y canela, triturar y colar.

Armado

- Pintar el plato con la base de la *crema* de rocoto.
- Colocar encima la **lubina** que previamente habremos cortado en láminas. 4
- Pintar con *zumo* de lima, sal en escamas y en cada lámina de pescado un punto de puré de *boniato*, cebolleta en aros, maíz chulpe y *cilantro* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tiradito-de-lubina-y-rocoto