

Cebiche 'bien taipa'

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para la leche de tigre:

- 1 litro de zumo de lima
- 450 gramos de recortes de pescado blanco
- 500 g de fumet de pescado frio
- 100 g de apio
- 150 g de cebolla blanca
- 60 g de sal
- 300 g de hielo
- 1 unidad de aji limo
- 20 g de tallo de cilantro
- 50 de jengibre

Ingredientes cebiche clásico ('bien taipa'):

- 110 g de corvina
- 60 g de cebolla morada
- 30 g de choclo
- 25 g de cancha
- 40 g boniato
- 30 g de chips de platano
- 1 rodajas de aji rocoto
- 25 g zumo de lima
- 60 g leche de tigre
- Cilantro picado c/s
- Sal

/ Preparación

Elaboración leche de tigre

Triturar, por este orden, y colar: apio, cebolla, sal, fumet, zumo de lima, jengibre y hielo durante 30 segundos. A continuación, añadir el pescado, triturándolo todo otros 30 segundos. Por último, añadir y triturar los tallos de cilantro y aji limo por un espacio de 5 segundos.

Elaboración cebiche clásico



Cortar el pescado en cubos y ponerlo en un bol junto con sal y cilantro picado. A continuación, añadir la leche de tigre y la cebolla morada en juliana. Rectificar de sal.





Servir con 2 rodajas de boniato cocinado, choclo, cancha y la leche de tigre. Para acabar, decorar con unas rodajas de aji limo, cilantro, chips de plátano y, opcionalmente, zumo de lima recién exprimido.



