

Creador: Babanzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Echar abundante sal a la cebolla y lavarla muy bien con agua fría para quitarle la fuerza.

Descripción:

Son algunos los países que dicen ser los originarios de esta receta. Yo siempre he oído que el ceviche es peruano. Para aquel que diga "ufff, pescado crudo", que piense en los boquerones en vinagre... Lo ideal es prepararlo con pescado fresco, pero no me fio mucho del tema anisakis...

Ingredientes para 4 personas :

- Tilapia, abadejo, panga congelado
- Cebolla roja
- Chile rojo fresco
- Cilantro
- Lima
- Sal
- Pimienta blanca

Preparación:

Paso 1

Cortar el pescado en dados pequeños (2 x 2 cm)

Paso 2

Ponerlo en un bol y añadir sal, pimienta, cilantro muy picado y el zumo de unas 4 limas. (previamente rallar una para luego decorar el plato).

Paso 3

Mover bien y agregar el chile cortado muy pequeño. Volver a mover.

Paso 4

Cortar la cebolla en juliana fina y agregarla. Mover y llevar 15 minutos al frigorífico tapado con papel film.

Paso 5

Se puede acompañar con varias cosas: - Boniato cocido - Maiz cocido - Rodajas de plátano fritas (el platano macho) - ...