

CEVICHE DE CABALLA



INGREDIENTES 2 PAX

Para el pescado

Caballa 1 Ud

Sal 1 Kg

Cilantro C/S

Cebollino C/S

Perejil C/S

Lima 3 Ud

Cebolla roja 1 Ud

Cilantro C/S

Sal C/S

Pimienta C/S

Aove C/S

Habanero 1 Ud

Boniato 1 Ud

Maíz 1 Ud

Cancha 100 gr

MATERIAL NECESARIO

- 1 marmita
- 1 sartén
- 1 espumadera
- 1 cazo
- 1 termomix
- 1 chino

Preparación

Para el pescado

- Limpiamos la caballa.
- Sacamos los lomos.
- Trituramos la sal con las hierbas
- Introducimos los lomos dentro de la sal por 15 min y limpiamos bajo del grifo.
- Secamos los lomos y reservamos.

Para el ceviche

- Cortamos la cebolla en juliana y lavamos con sal y agua por 3 veces.
- Picamos el cilantro y el ajo y sacamos el zumo de lima.
- Mezclamos el ajo el cilantro y la lima y trituramos.

Para el maíz

- Cocemos en agua y cortamos en cuartos.
- Reservamos

Para el boniato

- Pelamos el boniato
- Sacamos bolas y las cocemos en agua con sal.
- Retiramos cuando estén cocidos y reservamos.

PARA EL SERVICIO

Lomos de caballa, biberón con el zumo de lima, bolas de boniato micro-mezcum, maíz cocido.