

Ceviche de Corvina

Viernes 15 de Enero de 2010 a las 00:01 am

Ingredientes para 6 personas:

1 kilo y medio de corvina fresca cortada en cuadrados pequeños, jugo de 12 limones, 40 gramos de ají molido fresco, 40 gramos de ají entero cortado finamente para adornar, 4 ajos, 40 gramos de kion o jengibre finamente picado, 1 cebolla grande cortada fina a lo largo, 4 hojitas de cilantro picadas, 100 mililitros de leche entera de vaca, 12 hojas de lechuga tierna, 6 rodajas de camote, 3 choclos tiernos partidos por la mitad, 100 mililitros de aceite de oliva, 3 gramos de pimienta, sal al gusto.

Preparación:

Colocar en un recipiente de vidrio la corvina cortada en cuadrados pequeños, agregar los condimentos, los ajos, el kion o jengibre picado, el jugo de limón, el ají molido y el aceite de oliva. Dejar macerar hasta que la corvina esté cocida, más o menos 4 horas. Agregar la leche entera de vaca y dejar reposar hasta que el jugo se espese un poquito. Servir espolvoreando el cilantro picado y el resto del ají picado, sobre hojas de lechuga, acompañado de rodajas de camote y choclo partido por la mitad, la cebolla grande cortada fina a lo largo, la pimienta y la sal al gusto.

Muchas gracias por su visita.

Si lo desea vuelva pronto a visitarnos.

Reciba un cordial saludo.

www.recetasok.es