Receta de Ceviche Peruano de Pescado

04 Sep 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Ceviche Peruano de Pescado**, es una de las comidas más típicas de este país latinoamericano y se ha convertido en una de las comidas más famosas en todo el mundo.

Ingredientes

- Filetes de mero, lenguado o merluza (dos o tres)
- Limón grande (uno)
- Cebolla morada (una mediana)
- Cilantro fresco (unas ramitas)
- Sal (al gusto)
- Ají amarillo peruano
- Para acompañar el ceviche:
- Una taza pequeña de maíz
- Batata rosada
- Nachos chips de maíz, de papas o de plátano

Modo de Preparación

- 1. Cortar la cebolla morada en tiras finas y sumergirla en agua por 10 minutos, con esto se suaviza un poco el sabor
- 2. Picar el ají en tiras finas, cuidando que no tenga semillas
- 3. Limpiar bien el pescado y cortarlo en cubos de aproximadamente 1,5 centímetros de diámetro
- 4. Picar el cilantro pequeñito
- 5. En el caso de los acompañantes, hervir la batata sin piel hasta que se ponga tierna y reservar
- 6. Mezclar el pescado, con la cebolla, el cilantro y una pizca de sal en un bol grande
- 7. Seguidamente añadir el jugo del limón y remover bien
- 8. Servir el ceviche en un plato con la batata cortada en rodajas por un lado y maíz por el otro
- 9. Acompañar con los chips de plátano, papa o maíz y.....buen provecho!!!