

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!!!