

CEVICHE DE PESCADO



Ingredientes

- 500 Gr de corvina fresca fileteada, sin piel, sin espinas y picada en cubos.
- ½ Taza de jugo de lima ácida o limón sutil.
- ¼ Taza de fumet o caldo de pescado
- 1 Cebolla morada cortada en pluma
- 1 Cucharadita de julianas muy finas de corteza de limón
- 1 Cucharadita de jengibre fresco picado fino.
- 2 Ajíes verdes sin semillas y picado
- ¼ Pimentón rojo en cubos pequeños
- Sal y pimienta recién molida
- 1 Cucharadita de ají molido
- 2 Cucharadas de cilantro fresco picado
- Aceite de oliva.

Preparación

En un recipiente colocar la corvina y agregar el jugo de limón y fumet o caldo de pescado.

Dejar reposar 10-15 minutos.

Agregar la cebolla, Corteza de limón, jengibre, ají y pimentón.

Al momento de servir espolvorear con una pizca de ají molido y cilantro. Rociar con unas gotas de aceite de oliva si se desea.