

RECETA DE CEVICHE 2 PERSONAS

Leche de tigre (rinde 1/2 litro aprox)

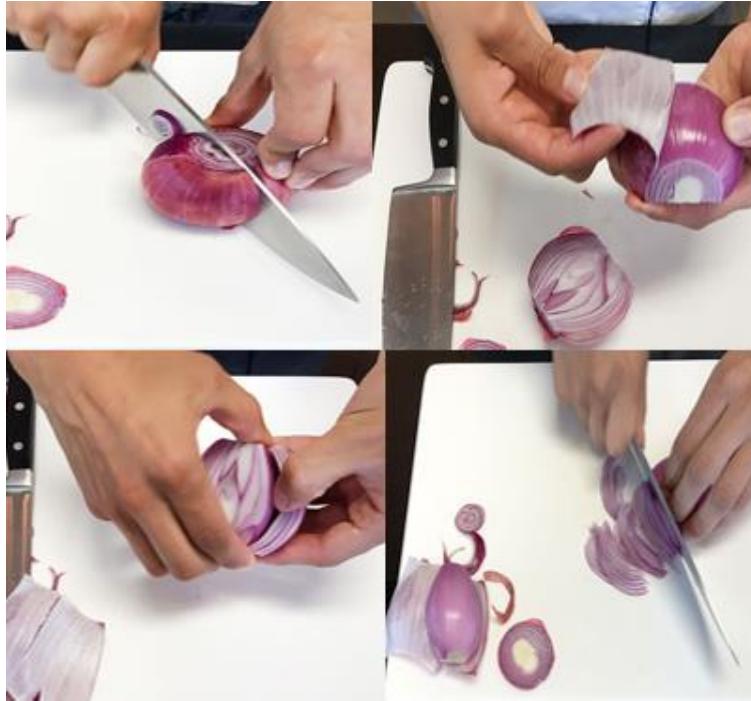
- 125 ml zumo de limón de pica (1/2 taza aprox)
- 60 gr de merma de pescado blanco
- 5 gr de ajo pelado (2 dientes de ajo pequeños)
- 5 gr de jengibre (1 cucharada aprox)
- 20 gr de sal (1 cucharada y media aprox)
- 30 gr corazón de cebolla roja en trozos (1 corazón de cebolla mediana)
- 40 gr apio en trozos (3/4 tallo de apio)
- 70 gr de hielo (6 cubos pequeños aprox)
- 250 ml de caldo de pescado (1 taza aprox)
- 6 gr de tallo de cilantro (3 ramitas aprox)
- ½ corazón de rocoto (opcional)
- 1 gr de sazónador glutamato monosódico (opcional)

Para el ceviche

- ½ kg de filete de pescado (reineta, lenguado, corvina) o el filete de 1 reineta de 1 kg aproximadamente.
- 1 cebollas moradas mediana
- Choclo peruano cocido a gusto
- Camote amarillo/peruano cocido a gusto
- Lechuga
- 1 rocoto (opcional) o 1 pimentón rojo.
- Cilantro picado finamente (1/2 cucharada aprox)
- 70 ml de zumo de limón de pica (4 cucharadas aprox)
- Sal a gusto

PROCESO:

- **CALDO DE PESCADO:** Colocar en una olla, el espinazo del pescado junto a 1 litro de agua, 3 dientes de ajo, ½ cebolla roja, 5 hojas de apio (o al gusto) y cocer hasta que el caldo empieza hervir, pagar el fuego y dejar enfriar, este caldo se usara para preparar la leche de tigre.
- **TIPO DE CORTES**
 - Cortar el pescado en cubos (con un ligero angulo en slice) de aproximadamente 2 cm, refrigerar hasta el momento de usar.
 - Sobre una tabla de picar, cortar la cebolla en dos y retirar el corazón (la parte interior que es un poco blanca y unida) y cortar en pluma.



- Cortar el rocoto en dos y retirar el corazón (el cual se utilizará para la leche de tigre), luego cortar en cuadraditos de aprox 3 mm y reservar para servir el cebiche. (esto es opcional).
- En caso no querer utilizar rocoto, se puede reemplazar por pimentón amarillo en cubo pequeños de aproximadamente 3 mm para servir el cebiche
- Cortar el cilantro lo mas delgado posible y reservar.
- **LECHE DE TIGRE:**
 - En una licuadora o procesadora, colocar la merma de pescado, el ajo, jengibre, el zumo de limón y la sal. Procesar unos 30 segundos a 1 minuto hasta que se integren los insumos.
 - Una vez integrado, añadir a la licuadora, el corazón de cebolla, apio, hielo, caldo de pescado bien frio, tallo de cilantro, corazón de rocoto (opcional) y opcionalmente sazón (glutamato mono sódico), y procesar por 1 minuto aproximadamente hasta que se integren todos los productos.
 - Filtrar la preparación y desechar los residuos sólidos. Guardar la leche de tigre en la refri hasta que se vaya a usar.
- **ARMADO:**
 - En un bowl colocar el pescado cortado en cuadros, sal a gusto y revolver en movimientos circulares hasta que se haya integrado todo, luego agregar el zumo de limón (hasta el gusto de la acidez) y revolver hasta integrar, agregar la cebolla en pluma, cilantro y pimentón o rocoto en cuadraditos, integrar.
 - Agregar leche de tigre a gusto e integrar todos los insumos.
 - Servir al momento en un plato hondo acompañado de choclo, camote y lechuga.

NOTAS:

- Si prefiere un cebiche picante, agregar un poco de rocoto a la preparación de la leche de tigre. En caso de no tener rocoto se puede añadir corazón de ají verde.
- La merma de pescado son los trozos que no se van a utilizar de la pulpa, es decir los residuos fibrosos que pueda tener el pescado.
- El limón de pica le va dar un toque diferente al cebiche, esto debido a que es un poco más ácido y tiene un ligero aroma característico.
- Los cubos de pescado se deben de cortar en slice, esto ayuda a que el pescado absorba mejor la sal y los sabores al momento de preparar el ceviche.
- El mejor maridaje para el ceviche es una cerveza tipo lager.