Ceviche de corvina con ají amarillo, aguacate y kikos

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes (para 1 persona)

- 100 gramos de lomo de corvina sin piel cortado a dados
- 50 mililitros de “leche de tigre” con ají amarillo
- 10 kikos
- $\frac{1}{4}$ de aguacate cortado a dados
- $\frac{1}{5}$ de cebolla morada cortada fina

Para la “leche de tigre” (ingredientes para obtener un litro)

- El zumo de tres limas
- 8 cucharadas de cilantro picado
- 1 dedo de jengibre
- $\frac{1}{2}$ cebolla tierna
- 1 diente de ajo
- 250 ml. de agua
- 2 cucharadas de pasta de ají amarillo
- 125 ml. de aceite de oliva
- Sal

/ Preparación

Elaboración

Empezamos preparando la leche de tigre, para lo cual introducimos todos los ingredientes, excepto la pasta de ají amarillo y el aceite de oliva en la thermomix y la accionamos durante dos o tres segundos.

Colamos el líquido resultante con la ayuda de un colador chino y devolvemos el líquido colado a la thermomix, añadiendo entonces la pasta de ají amarillo. Ponemos en funcionamiento de nuevo la thermomix y, sin pararla y con la ayuda de un embudo vamos añadiendo el aceite de oliva muy lentamente, en forma de hilo. Finalmente, corregimos de sal y reservamos el ají amarillo en la nevera.

Una vez la leche de tigre esté fría, procedemos a emplatar el ceviche. Para ello, colocamos la corvina cortada a dados en un bol metálico, añadimos una pizca de sal al gusto, la leche de tigre y lo removemos todo con una cuchara.

Vertemos el resultado en un plato y lo acabamos con el aguacate, los kikos y la cebolla morada.