Ceviche costero

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 200 gr corvina limpia
- 50 gr ají amarillo en pasta
- 20 gr cebolla roja
- 5 limas verdes
- 3 gr sal fina
- Hojas de cilantro
- 10 gr de cancha (maíz tostado)
- 10 gr de choclo (maíz hervido)
- 40 gr boniato cocido
- Ají limo al gusto
- 1 cubito de hielo
- 4 chips de plátano

/ Preparación

Elaboración

Cortar la corvina en cubos pequeños y colocarlos en un bol. Agregar la sal y remover.

Exprimir las limas, el cilantro picado y la crema de ají amarillo y remover suavemente para que se integren bien los ingredientes.

Añadir ají limo cortado fino, probar el punto de sal y añadir la cebolla cortada en pluma previamente pasada por agua para quitarle el amargor.

Servir acompañado de cancha, choclo, boniato y chips de plátano.