

Ceviche de brotola

Ingredientes:

- filetes de brotola
- apio
- ajo
- cebolla tierna
- tomate dado
- zumo lima
- cilantro fresco
- aceite oliva
- sal
- pimienta negra
- agua

Elaboración:

- cortar el pescado a dados de aprox. 1 cm.
- salpimentarlos y reservarlos.
- Mezclar el agua, con el zumo lima, un poco de sal, el diente de ajo, aceite oliva y el cilantro.
- Trabajar con el turmix y mezclar con el resto de ingredientes, tomate dado, apio dado, cebolla tierna picada, el pescado y la maceración de cilantro y lima.
- Reservar en fresco un par de horas como mínimo.
- Servir en una copa o en un cuenco.
- Es importante medir bien el zumo de lima.

Bon profit