



ORO VERDE
HOTELS

EL SABOR QUE REGRESA



CEVICHE DE PESCADO

ELABORADO POR CHEF SANTIAGO

PARA 4 PERSONAS

INGREDIENTES:

- 500G DE PESCADO BLANCO (POR EJEMPLO, LENGUADO, CORVINA O TILAPIA), CORTADO EN CUBOS
- 6 LIMONES (O SUFICIENTE PARA OBTENER APROXIMADAMENTE 1 TAZA DE JUGO DE LIMÓN)
- 1 CUCHARADITA DE SAL, DIVIDIDA
- 1 MANOJO DE CILANTRO FRESCO, FINAMENTE PICADO
- 1 CEBOLLA MORADA, CORTADA EN CUBOS PEQUEÑOS
- 2 TOMATES ROJOS, CORTADOS EN CUBOS PEQUEÑOS
- 1 AGUACATE, CORTADO EN CUBOS
- 5 CUCHARADAS DE ACEITE VEGETAL
- 2 PLÁTANOS VERDES, PELADOS Y CORTADOS EN RODAJAS FINAS
- SAL AL GUSTO PARA SAZONAR LA MEZCLA DE VEGETALES

PREPARACIÓN:

1. LIMPIA EL PESCADO Y CÓRTALO EN CUBOS.
2. AGREGA EL JUGO DE LIMÓN Y 1/2 CUCHARADITA DE SAL AL PESCADO, LUEGO DÉJALO REPOSAR EN EL REFRIGERADOR POR 20 MINUTOS.
3. PASADOS LOS 20 MINUTOS, SEPARA EL LÍQUIDO DEL PESCADO Y MÉZCLALO CON 5 CUCHARADAS DE ACEITE VEGETAL.
4. CORTA LA CEBOLLA, EL TOMATE Y EL CILANTRO EN CUADROS PEQUEÑOS. MÉZCLALOS Y SAZONA CON SAL AL GUSTO. RESERVA ESTA MEZCLA EN EL REFRIGERADOR PARA MANTENERLA FRESCA.
5. PELA EL PLÁTANO VERDE Y CÓRTALO EN FINAS RODAJAS. FRÍELAS EN ACEITE CALIENTE HASTA QUE ESTÉN DORADAS Y CRUJIENTES. ESTAS SON LOS "CHIFLES".
6. PARA EMPLATAR, COLOCA LOS CUBOS DE PESCADO EN UN PLATO, AGREGA LA MEZCLA DE VEGETALES SOBRE EL PESCADO Y DECORA CON LOS CUBOS DE AGUACATE. AÑADE LAS RODAJAS DE PLÁTANO FRITO (CHIFLES) ALREDEDOR DEL PLATO.
7. VIERTE LA MEZCLA DE JUGO DE LIMÓN Y ACEITE (PREPARADA EN EL PASO 3) SOBRE EL CEVICHE JUSTO ANTES DE SERVIR.
8. ¡TU CEVICHE DE PESCADO ESTÁ LISTO PARA DISFRUTAR! ACOMPÁÑALO CON UNAS GALLETAS DE MAÍZ O TOSTADAS SI LO DESEAS. ¡BUEN PROVECHO!