

LA RECETA

## CEVICHE

CULTURA

27\_02\_2021



*Ingredientes para 4 personas*

4 filetes de pescado blanco (bacalao, lubina)

1 cebolla roja (tipo Tropea)

2 limones amarillos

2 limones verdes

1 guindilla verde picante  
2 cucharadas de alcaparras  
1 cucharada de Tabasco

*Para la decoración*

8 tomates cherry  
Una mezcla de perejil, cebollino y eneldo picados

*Preparación*

Cortar los filetes de pescado y la cebolla en dados y colocarlos en un bol. Picar finamente el chile verde picante. Salpimentar, añadir las alcaparras, la guindilla y el tabasco a los dados de pescado y cebolla roja. Mezclar todo bien y dejar refrigerar el recipiente cubierto con film transparente durante al menos una hora.

Pasado este tiempo, escurrir la preparación y disponer el ceviche en platos o copas.

Decorar con los tomates cherry cortados en dados y la mezcla de hierbas frescas picadas. Servir frío.