

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.