

CEVICHE DE PESCADO

INGREDIENTES

1/2 kilo de pescado blanco, tiene que ser consistente que no se desmenuce (pargo, perca, mero, merluza, etc.).

2 cebollas moradas

Un manojo de cilantro

5 limones (verdes) en España limas

1 pimentón verde

1 pimentón rojo

1 cebollín o lo verde de una cebolleta

1 guindilla picante, ají o cayena

150 gr de langostinos (opcional)

1 mango (no muy maduro)

2 batatas dulces (opcional)

PREPARACIÓN

Cortamos el pescado en tiras y lo colocamos en un bol y le añadimos el zumo de los limones y lo dejamos marinar por 1/2 hora.

Cortamos en juliana fina (a lo largo), los pimentones, la cebolla y cortamos muy pequeño y fino el cilantro y la guindilla

El mango lo cortamos en dados y reservamos. En caso de usar la batata debemos hervirla en agua previamente hasta ablandar, dejamos enfriar y cortamos en cuadros antes de añadirlo al ceviche.

En el caso de que quiera agregar langostinos, debemos cocer en agua hirviendo por 5 minutos, pelamos y reservamos.

Pasada la 1/2 hora le agregamos los pimientos, la cebolla, el cebollín, el cilantro, la guindilla, el mango y/o la batata, aceite de oliva al gusto, sal y pimienta y dejamos reposar al menos por 2 horas en el refrigerador antes de comer.