

TIPOS DE CEVICHE



CEVICHE MIXTO

INGREDIENTES

- Cebiche:
- 1/2ají amarillo sin venas ni pepas
- 2 cda.culantro picado
- 2cebollas a la pluma
- Guarnición:
- 2camotes morados sancochados, en rodajas
- 1 tz.cancha
- 1 1/2 tz.choclo desgranado
- 4hojas de lechuga
- Decoración:
- 1rocoto sin venas ni pepas
- 2ajíes limo sin venas ni pepas
- 1/2 kg.merlín, en cubos
- sal

- 3calamares grandes, en aros
- 1docena de conchas de abanico
- 1docena de caracoles picados
- 12colas de langostinos limpias
- 3/4 tz.pulpo precocido, en láminas
- 4dientes de ajo molidos
- jugo de 15 limones
- hojas de culantro

PREPARACIÓN

Coloque los cubos de pescado en un bol de acero o porcelana. Agregue la sal, cúbralo con agua fría y deje reposar durante tres minutos. Enjuague tres veces y deje escurrir. Aparte, lleve a fuego moderado una olla con tres tazas de agua; cuando hierva, incorpore los calamares. Después de un hervor, introduzca los demás mariscos empezando con las conchas de abanico, los caracoles y terminando con los langostinos. Cocine durante medio minuto aproximadamente. Pasado este tiempo, escurra los mariscos y écheles agua fría para detener la cocción. Escurra nuevamente y reserve.

Agregue los mariscos al pescado junto con el pulpo. Añada los ajos, la sal y el jugo de limón; mezcle y escurra el jugo para verterlo en el vaso de la licuadora junto con los ajíes. Si quiere algo de picante, conserve algunas venas del ají limo o del rocoto. Licúe durante 30 segundos o hasta que se deshaga el ají.

Agregue el culantro sobre el pescado y los mariscos, bañe con los ajíes licuados, mueva y, finalmente, rectifique la sazón. En un plato hondo, coloque una hoja de lechuga. Agregue una porción del cebiche mixto. Encima, ponga la cebolla sazonada con jugo del cebiche. Acompañe con rodajas de camote, choclo y cancha. Decore con hojas de culantro.



CEVICHE DE PESCADO

- 1 Kilogramo de Pescado blanco
- 1 Diente de ajo molido
- 2 Unidades de Ajies sin pepitas cortados en tiritas
- 1 Taza de Jugo de limon
- 1 Unidades de Cebolla grande cortada en juliana
- 1 Unidades de Aji molido al gusto
- 1 Pizca de Sal y pimienta al gusto
- 1 Rama de Apio picado al gusto
- 1 Manojito de Cilantro picado al gusto

Para realizar esta receta de ceviche peruano deberás empezar por lavar el pescado y trocearlo en cuadrados no muy grandes.

Luego, colócalo en un recipiente y añade el ajo picado, el ají molido, la sal y la pimienta al gusto. Vierte el jugo de limón y déjalo reposar durante 30 minutos para que marine.

Pasado el tiempo, añade la cebolla cortada en juliana, el ají cortado, el apio y el cilantro. Para que se impregne bien el ceviche de todos los sabores, déjalo reposar durante 15-20 minutos más.

Por último, acompáñalo de algunas hojas de lechuga y maíz tierno a modo de decoración. Puedes servir este plato como entrante o como plato principal pero, en cualquier caso, deberás acompañarlo de otra comida. Puedes servir el ceviche de pescado peruano con porción de yuca, cam



CEVICHE DE CONCHAS NEGRA

Ingredientes

- 4 docenas de conchas negras.
- Jugo de 10 limones, exprimidos justo antes de usarse, aproximadamente.
- 2 cebollas rojas, picadas en cuadritos pequeños.
- 2 ajíes amarillos frescos, sin semillas ni venas, picados.
- Sal.
- Pimienta.
- 1 rocoto, cortado en rodajas para la decoración.
- Camote cocido y cortado en rodajas.

- Choclo desgranado, cocido.
- Cancha serrana, tostada.

Preparación

Lavar las conchas, antes de abrirlas.

Abrir las conchas cuidadosamente para conservar su jugo, colocar el interior en un bol y agregarles la cebolla picada, los ajíes, sal, pimienta y el jugo de limón.

Mezclar bien.

Servir acompañado de rodajas de camote, choclo desgranado y cancha serrana.

Si se desea, decorar con rodajas de rocoto y culantro picado.

