

CEVICHE DE PESCADO DEL DÍA

GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC

 4 porciones  20 min  dificultad fácil

INGREDIENTES

- 500 g de pescado fresco (salmón, reineta, corvina)
- 300 g de camarones cocidos
- ¼ pimentón verde
- ¼ pimentón amarillo
- ¼ pimentón rojo
- 1 cebolla morada mediana
- ½ palta
- jugo de 8 limones
- ¼ taza de cilantro picado
- 100 cc de leche evaporada
- sal y pimienta a gusto

PREPARACIÓN

1. Cortar los pimentones en tiritas tipo juliana, lo más delgado posible, retirando el exceso de filamentos blancos. Cortar la cebolla morada en pluma. Cortar la palta en cubitos.
2. Cortar el pescado en tiras delgadas de 1 cm de ancho. Cocer los camarones en agua, no más de un minuto. Reservar y mantener muy frío.
3. Exprimir el jugo de los limones y reservar.
4. En un bowl agregar el pescado, un poco de sal y pimienta. Mover cuidadosamente con una cuchara y esperar un minuto antes de agregar los camarones y posteriormente el jugo de limón.
5. Dejar reposar un minuto más y agregar los pimentones, cebolla, palta y cilantro.
6. Revolver la mezcla con cuidado, rectificar sabores y agregar la leche evaporada.
7. Dejar reposar 5 minutos, idealmente en un congelador para que esté bien helado. Servir.

