



Ceviche de merluza a mi manera

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

1 Boniato pequeño
1 Aguacate
Zumo de 4 Limas pequeñas
1 Vaso de Caldo de pescado
1 Cebolla morada
Cilantro fresco
Medio Jalapeño/Chile/Guindilla
Sal
8 Cubitos de Hielo
200g de Merluza
2 Puñados de Maíz frito

Ingredientes 6-10 personas

2 Boniatos y medio pequeños
2 Aguacates y medio
Zumo de 10 Limas pequeñas
2 Vasos de Caldo de pescado y medio
2 Cebollas moradas y media

Cilantro fresco
2 Jalapeños/Chiles/Guindillas
Sal
20 Cubitos de Hielo
500g de Merluza
5 Puñados de Maíz frito

Ingredientes 12-16 personas

4 Boniatos pequeños
4 Aguacates
Zumo de 16 Limas pequeñas
4 Vasos de Caldo de pescado
4 Cebollas moradas
cilantro fresco
2 Jalapeños/Chiles/
Guindillas
Sal
32 Cubitos de Hielo
800g de Merluza
8 Puñados de Maíz frito

Preparación

Pelamos el boniato, lo cortamos en dados pequeños y lo cocemos 5 minutos hasta que esté blandito. Lo colamos y lo reservamos hasta emplatar con el aguacate, que también habremos cortado en dados. Mientras se cuece el boniato, preparamos la leche de tigre poniendo en un bol el zumo de las limas, el caldo de pescado, la cebolla morada cortada en juliana fina, el cilantro, un trocito de chile picadito, sal y los hielos para que esté frío. Cortamos el pescado en dados no muy grandes, que sean del tamaño de un bocado, les ponemos sal y reservamos en la nevera hasta que se vaya a consumir. Añadimos el pescado al bol de la leche de tigre y dejamos macerar 5 minutos, pero no mucho más porque no queremos que se haga del todo. El pescado empezará a cambiar de color y cogerá un tono más blanco, ya que se cocina en el ácido de la lima. En un cuenco, servimos el pescado en trozos, la cebolla de la leche de tigre, el boniato, el aguacate, el maíz frito y un poco más de cilantro picado. Vertemos un poco de leche de tigre.

Notas

Soy partidaria de que cada persona ajuste la receta a su gusto. Pongamos el picante, el cilantro o el zumo de lima que consideremos. Para facilitarnos el trabajo, podemos pedirle al pescadero que le quite las espinas y la piel a la merluza. Debemos congelar el pescado fresco al menos 48 horas. Se puede sustituir la merluza por el pescado blanco que más nos guste, como corvina, lubina o pargo. Podemos acompañar el plato con chips de plátano macho. No nos olvidemos de quitarle las semillas al chile para que no pique tanto.