Tiradito de lubina a mi manera

Ingredientes 2-4 personas

1 Lubina limpia sin piel ni espinas
Cilantro fresco
1 Puñado de pistachos
Media de Cebolla morada pequeña

Para la vinagreta
1 Mango
2 Cucharadas de Aceite de oliva virgen extra
El zumo y la ralladura de 1 Lima
Salsa tabasco (opcional)
Sal y pimienta
Hielo para la cebolla

Ingredientes 6-10 personas

1 Lubina y media limpia sin piel ni espinas
Cilantro fresco
1 Puñado y medio de pistachos
Media de Cebolla morada

Para la vinagreta

1 Mango y medio
3 Cucharadas de Aceite de oliva virgen extra
El zumo y la ralladura de 1 Lima y media
Salsa tabasco (opcional)
Sal y pimienta
Hielo para la cebolla

Ingredientes 12-16 personas

2 Lubinas limpias sin piel ni espinas
Cilantro fresco
2 Puñados de pistachos
1 Cebolla morada pequeña

Para la vinagreta
2 Mangos
4 Cucharadas de Aceite de oliva virgen extra
El zumo y la ralladura de 2 Limas
Salsa tabasco (opcional)
Sal y pimienta
Hielo para la cebolla

Preparación

En una procesadora trituramos la mitad del mango con 2 cucharadas de aceite de oliva, sal y el zumo y ralladura de la lima. Si os gusta el picante añadimos el tabasco. Cortamos la cebolla en tiras y la ponemos en un bol con hielo. Picamos los pistachos y el cilantro. Cortamos el pescado en láminas muy finitas con el cuchillo en transversal, como si fuera para sashimi. Al emplatar ponemos la vinagreta en la base, encima el pescado salpimentado y terminamos con pistachos, la cebolla y las hierbas.