Ceviche

Ingredientes (para 1 ración)

125 g de lubina

¼ de cebolla tierna

1 limón

1 c/s de aceite de oliva virgen

Unas hojas de cilantro fresco

Para la guarnición:

40 g de maíz en conserva

1/4 de aguacate

Elaboración

1. Pedir en la pescadería que fileteen el pescado y lo corten a dados de 2 cm por 2 cm aproximadamente.

2. Cortar la cebolla a tiras finas y reservar.

3. Picar el cilantro.

4. Poner el pescado en un recipiente, añadir la cebolla cortada fina, el zumo de limón y un poco de cilantro picado.

5. Mezclar el conjunto, taparlo y dejarlo marinar durante cinco minutos en la nevera.

6. Sacarlo de la nevera y escurrir el zumo.

7. Mezclar el zumo con aceite de oliva virgen y utilizarlo como aliño.

8. Servir el plato con el maíz y el aguacate laminado.

Recomendaciones

Si se prefiere el pescado más cocido, se puede variar el tiempo de marinado y aumentarlo hasta el punto deseado.
Recordar que hay que congelar el pescado antes de servirlo crudo o comprarlo directamente congelado.
Se puede variar el tipo de pescado (lenguado, rape, dorada...).