Sal BAHIA

Recetas

Ceviche Peruano

El Ceviche fue declarado como Patrimonio Cultural del Perú la en 2004.

Su popularidad hizo que el 28 de junio se celebre el día del Ceviche.

Actualmente, no existe un registro histórico exacto sobre el origen del Ceviche..

Fácil | 90 min. | Cocina | 3-4

Ingredientes

- ½ Kilo de churrasco de Mero o Pargo.
- ¾ de Taza de jugo de limón
- 1 Cebolla morada grande
- 1 Ramillete de cilantro
- 1 Ají picante
- 1 Tallo de céleri
- 2 Dientes de ajo
- 1 Trozo de jengibre rallado
- Sal Bahía Refinada Gruesa
- Pimienta negra

Utensilios

- Bowl grande
- Tabla para picar
- Cuchillo de chef
- Rallo
- Licuadora
- Cuchara de madera

Preparación

Pica en fina juliana la cebolla morada y reserva.

Pica finamente las hojas del cilantro (No el tallo) y reserva.

Pica finamente el ají picante y reserva.

Pica el jengibre y el céleri en pedazos pequeños y reserva.

Exprime los limones, llena ¾ de taza de jugo de limón y reserva.

Agrega a la licuadora ¼ de taza de agua, el jengibre, el céleri y los ajos; licúa por 1 minuto y reserva.

Pica el pescado en cubitos de 2 cm colócalo en el bowl y condiméntalo con Sal Bahía Refinada Gruesa y pimienta negra al gusto.

Viértele al pescado el contenido de la licuadora, las ¾ de taza de jugo de limón y mezcla.

Agarra 1 y ½ cucharada del pescado, 2 de su jugo, ¼ taza de agua, coloca todo en la licuadora y licúalo por 2 minutos.
Incorpora el pescado licuado con resto del pescado y mézclalo bien.
Agrega la cebolla morada, el ají picante, el cilantro, mezcla bien, tapa con envoplast y llévalo 1 hora a la nevera.