

Lima Ceviche Clásico

Toplam 33 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 5/10

Ceviche clásico, taze levreği lime suyu, kırmızı soğan, ajı biberi ve kişnişle kısacık sürede marine eden Peru tabağıdır.

Malzemeler

- 600 gr Levrek fileto
- 0.8 su bardağı Lime suyu
- 1 adet Kırmızı soğan
- 1 adet Ajı biberi
- 0.5 demet Kişniş
- 2 adet Tatlı patates
- 2 adet Mısır
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Tatlı patatesi 20 dakika haşlayıp dilimleyin.
2. Mısır 10 dakika haşlayıp panelere ayırın.
3. Levrek filetolarını 2cm küpler halinde kesin.
4. Kırmızı soğanı ince piyazlı doğrayıp soğuk suda bekletin.
5. Balığı lime suyu, ajı, tuz ve kişnişle 8 dakika marine edin.
6. Cevicheyi soğan, mısır ve tatlı patatesle soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Balığı servis öncesi marine etmek dokusunun sertleşmesini önler. Balığı servis öncesi bekletin; 8 dakika diri doku için yeterlidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Haşlanmış tatlı patates ve mısır soğuk servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri