

ENTRADAS

CEVICHE DE SALMÓN Y PAPAYA



Ingredientes:

- 500gr de salmón
- 1 atado de cibulette
- 3 papayas en frasco
- 1 cebollín • 1/4 de pimentón rojo
- 1/4 de pimentón amarillo
- 1 frasco de alcaparras
- 100 gr de arándanos
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 2 cucharadas de mostaza
- 4 cucharadas de jugo de limón
- 4 cucharadas de vinagre balsámico
- 3 cucharadas de soya
- Sal
- Pimienta

Preparación

- Poner en un Bowl todo picado en cubos pequeños: 500 gr de salmón + 1 atado de cibulette + 3 papayas en frasco + 1 cebollín con lo verde incluido + 1/4 de pimentón rojo + 1/4 de pimentón amarillo + 1 frasquito de alcaparras + 100gr arándanos.
- En un frasco poner 1/2 taza de aceite de oliva + 2 cucharadas de mostaza + 4 cucharadas de jugo de limón + 4 cucharadas de vinagre balsámico + 3 cucharadas de soya + sal + pimienta Mezclar todo y probar. Si lo quieres más ácido le agregas más vinagre o limón.



- Puedes hacer las dos preparaciones varias horas antes. Mezcla el aliño con el pescado justo antes de servir.
- La forma más fácil de picar el pescado en cubos más o menos perfectos, es mientras esté semi congelado y con un buen cuchillo.

NO PREGUNTES ANTES DE LEER:

- 👉 Puedes usar cualquier pescado o marisco de textura firme.
- 👉 El limón NO cuece el pescado!! ¡Así que OJO porque cuando el pescado cambia de color, es porque se oxida!

