CEVICHE DE LUBINA

Ingredientes para el ceviche

- 150 ml de aceite de girasol
- 700 gramos de lubina
- 3 limas
- 1 cebolla morada
- 1 pimiento rojo
- Cilantro fresco
- Perifollo fresco
- Para el ají amarillo:
- 1 lima
- 1 diente de ajo
- 1 ají amarillo
- 1 cebolla
- 3 pimientos amarillos
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración

Picamos la cebolla tradicional, la cebolla morada y el ají amarillo.

Horneamos los pimientos amarillos durante 30 minutos a 200ºC.

Empezamos el sofrito con un poco de aceite de oliva y ajo. Luego añadimos el ají amarillo y la cebolla picada.

Picamos el cilantro y el perifollo. Y sacamos el zumo de las limas.

Cortamos la lubina. Previamente la hemos tenido en un congelador 3 estrellas a -22ºC durante 5 días para matar el anisakis.

Marinamos la lubina con: zumo de lima, cebolla morada y pimiento rojo. Dejamos marinar durante 5 minutos.

Pelamos los pimientos amarillos y lo trituramos junto al sofrito. Añadimos el zumo de una lima y lo colamos.

Añadimos sal a la lubina marinada.

Emplatamos.

Añadimos un poco de cilantro, perifollo y pimiento rojo.

Y servimos.