

“Ceviche de corvina con grosella y frambuesa”



Martín Lippo

Chef y director del proyecto Vakuum y de Nitroschool y asesor gastronómico internacional



La receta

Junio

PARA LA LECHE DE TIGRE:

- 250grs zumo de lima
- 250grs caldo de pescado blanco: espina pescado, cebolla, apio, jengibre, perejil
- 1 aji limo sin semilla y sin venas
- 70grs cebolla
- 60grs de apio sin hoja
- 25grs de sal
- 5grs rama de cilantro
- 1/2 diente de ajo pequeño
- 35grs merma de pescado blanco

ELABORACIÓN:

Triturar todo, colar fino y reservar en nevera.

PARA EL CEVICHE:

- 500grs filete de corvina sin piel ni espinas
- 300grs boniato en cubos cocido en agua con sal
- 100grs de frambuesas
- 70grs de grosellas rojas
- 30grs cebolla morada en juliana fina
- hojas de cilantro
- leche de tigre
- maíz cancha tostado y salado

ELABORACIÓN:

Marinar el pescado 15 min en la leche de tigre.

EMPLATADO:

Colocar todos los ingredientes en el plato. Rociar con la leche de tigre muy fría.

 Elaboración: 30 mins / 4 personas

¡Es tiempo de frutos rojos!