

“Cebitxe de corbina amb gerds i groselles”



Martín Lippo

Xef i director del projecte Vakuüm i de Nitroschool i assessor gastronòmic internacional



La recepta

Juny

PER A LA LLET DE TIGRE:

- 250 gr de suc de llima
- 250 gr de brou de peix blanc: os de peix, ceba, api, gingebre i julivert
- 1 ají limo sense llavors i sense venes
- 70 gr de ceba
- 60 gr d'api sense fulla
- 25 gr de sal
- 5 gr de coriandre
- 1/2 gra d'all petit
- 35 gr de peix blanc

ELABORACIÓ:

Tritureu-ho tot, coleu-ho amb un colador fi i reserveu-ho a la nevera.

PER AL CEBICHE:

- 500 gr de filet de corbina sense pell ni espines
- 300 gr de moniato a daus cuit amb aigua i sal
- 100 gr de gerds
- 70 gr de groselles vermelles
- 30 gr de ceba morada tallada a la juliana fina
- fulles de coriandre
- llet de tigre
- blat de moro torrat i salat

ELABORACIÓ:

Marineu el peix 15 minuts en la llet de tigre.

Poseu tots els ingredients al plat.

Amaniu-ho amb la llet de tigre molt freda.



Elaboració: 30 mins / 4 persones

És temps de fruits vermells!