

Ceviche de Lubina de Crianza de Nuestros Mares

Ingredientes

- 120 g lubina
- 1 cebolla morada
- 4/5 limones
- 1 camote (boniato)
- Cilantro
- 1 apio
- Ají limón
- Ajo
- Azúcar
- Pimienta

Elaboración

Sacamos los filetes de la lubina y le quitamos la piel, cortamos en dados, al tamaño que nos guste y reservamos.

Hacemos una vinagreta con el zumo de los limones, ajo picado, apio cortado fino, ají limón picado, sal y pimienta y un poco de agua. Cortamos la cebolla morada en juliana muy fina y la lavamos. La dejamos en agua fría.

Pelamos el camote, lo cortamos en daditos y los hervimos con agua y un poco de azúcar durante unos 20 minutos. Introducimos la lubina en la vinagreta unos segundos. Para emplatar, ponemos el pescado con la cebolla morada y el camote. Rociamos con un poco de jugo de la vinagreta.

Nigiri de dorada de Crianza de Nuestros Mares

Ingredientes

- 150 g de filetes de dorada
- 2 cucharaditas rasas de wasabi
- 4 cucharadas de vinagre de arroz
- 175 g de arroz para sushi preparado

Elaboración

Enjuagamos el filete de dorada con agua fría, lo secamos y eliminamos las espinas que queden con una pinza. Cortamos limpiamente los lados de los filetes y dividimos, en sentido transversal, en 8 lonchas finas.

Con las yemas de los dedos untamos con un poco de wasabi una cara de los filetes. Mezclamos el vinagre de arroz y 200ml de agua en un cuenco. Formamos ocho bolas ovaladas de arroz con las manos humedecidas en el agua con vinagre.

Para finalizar, colocamos en la mano izquierda los filetes de pescado con el lado untado hacia arriba. Ponemos una porción de arroz sobre el pescado y presionamos un poco con la mano; damos la vuelta a la porción y, con la ayuda del dedo índice, damos forma de cúpula al arroz.

www.crianzadenuestrosmares.com/portfolio/nigiri-de-dorada

Brocheta de corvina de Crianza de Nuestros Mares

Ingredientes

- 300 g de corvina
- 2 pimientos rojos
- 2 pimientos verdes
- Tomates cherry
- 1 cebolla
- 1 limón
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Elaboración

Cortamos la corvina a daditos, al igual que las verduras y los tomates cherry en mitades. Insertamos en una brocheta, de manera armónica, intercalando un trocito de cada ingrediente. En una sartén con un chorrito de aceite vamos asando las brochetas. En el último momento, las rociamos con el zumo de limón.

www.crianzadenuestrosmares.com/portfolio/receta-de-broncheta-de-corvina