

## Ceviche amazónico de Corvina *Crianza de Nuestros Mares*, con leche de tigre de lulo y ají charapita, palmitos y chips de boniato



### Ingredientes

- ✓ 250 g de lomo de corvina *Crianza de Nuestros Mares*
- ✓ 1 taza de palmitos en rodajas
- ✓ 1 taza de chips de boniato
- ✓ 400 ml de leche de tigre
- ✓ 1/2 cebolla roja cortada en juliana
- ✓ Hojas frescas de cilantro
- ✓ Zumo de una lima
- ✓ Sal y pimienta

### Elaboración

#### Leche de Tigre

- ✓ 250 ml de fumet
- ✓ 150 ml de pulpa de lulo
- ✓ 1 cucharada de ají charapita (previamente cocido tres veces y cambiando de agua)
- ✓ Zumo de 5 limas
- ✓ 100 g de corvina
- ✓ 20 g de jengibre
- ✓ Sal

Ponemos todo en el vaso de la licuadora y procesamos. Pasamos por un colador muy fino y reservamos en frío.

#### Ceviche

Cortamos la corvina en dados, añadimos sal, pimienta, zumo de lima y servimos en un bol. Bañamos con la leche de tigre y acompañamos con los palmitos y los chips de boniato.

Decoramos con cebolla roja y hojas de cilantro.

**Dorada *Crianza de Nuestros Mares* sobre tosta de cereales con alioli de anchoas, perlas de chiles, cremoso de miso con ají amarillo y cilantro**



**Ingredientes**

- ✓ 100 g de dorada *Crianza de Nuestros Mares* cortada en láminas finas
- ✓ 4 rodajas de pan de cereales
- ✓ 4 anchoas
- ✓ 1 cucharada de pasta de ajo
- ✓ 3 cucharadas de mahonesa japonesa
- ✓ 2 cucharadas de pasta de miso blanco
- ✓ 3 cucharadas de pasta de ají amarillo
- ✓ 1 cucharada de vinagre de Jerez
- ✓ Perlas de chiles
- ✓ Chalotas encurtidas
- ✓ Brotes de cilantro

**Elaboración**

Marinamos los cortes de dorada en aceite de oliva y pasta de ají rocoto.

En un bol mezclamos la pasta de miso, el ají amarillo y el vinagre de Jerez, guardamos en un biberón y reservamos.

Con ayuda de un mortero, trituramos las anchoas y luego añadimos el ajo hasta formar una pasta uniforme, seguidamente añadimos la mahonesa. Reservamos.

Disponemos las rodajas de pan de cereales sobre una bandeja, seguidamente colocamos 4 cortes enrollados de dorada sobre las mismas. Añadimos un punto de la salsa de miso sobre cada corte y luego el alioli de anchoas.

Decoramos con las chalotas encurtidas, las perlas de chiles y los brotes de cilantro.

**Lubina *Crianza de Nuestros Mares* con su piel frita, reducción de chicha de jora, aguacate, jalapeños, mango y tierra de olivas**



**Ingredientes**

- ✓ 100 g de lubina *Crianza de Nuestros Mares* limpia cortada en cubos
- ✓ 1 taza de chicha de jora
- ✓ 50 g de panela
- ✓ 1/2 aguacate
- ✓ 1 cucharada de zumo de yuzu
- ✓ 1/2 taza de pulpa de mango cortada en cubos
- ✓ 1 taza de aceitunas
- ✓ 1 chile jalapeño cortado en rodajas muy finas
- ✓ Escamas de sal

**Elaboración**

En un cazo ponemos a disolver la panela en la chicha de jora. Dejamos reducir hasta casi conseguir un almíbar. Con un tenedor prensamos el aguacate hasta conseguir una pasta uniforme, luego añadimos el zumo de yuzu y sal. Reservamos.

Quitamos el hueso de las aceitunas e introducimos en la deshidratadora, luego las trituramos hasta conseguir una textura de tierra.

Cortamos la lubina en láminas de 4x7cms y colocamos en una bandeja. Añadimos los cubos de mango. Cubrimos con la reducción de chicha morada y panela. Decoramos con puntos del puré de aguacate, las rodajas de jalapeño y la tierra de olivas.

Completamos con algo de sal en escamas.