

Ceviche de Salmón de Noruega

MCW

Pescados y Mariscos | Principal | Cocina Peruana

Ingredientes:

- 150 g de salmón noruego fresco.
- 1/2 cebolla morada (en juliana muy fina)
- ½ chile rojo muy picado.
- Zumo de 2 limones
- Zumo de 1/2 naranja
- 1/2 tomate (sin semillas, cortado en cubos pequeños)
- 1/4 pepino (pelado, sin semillas y en cubos pequeños)
- 2 cucharadas de cilantro fresco (finamente picado)
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 1/4 aguacate (en cubos, opcional para acompañar)

Elaboración completa:

Corta el salmón en cubos pequeños y colócalo en un bol grande.

Exprime los limones y la naranja, y vierte el zumo sobre el salmón, asegurándote de que cubra bien todos los trozos de pescado. El ácido del zumo va a "curtir" o cocinar el salmón. Deja reposar en el refrigerador durante 10-15 minutos.

(conveniente tener cambiazo)

Mientras el salmón reposa en los cítricos, corta la cebolla morada en juliana muy fina. Pica el chile en trozos finos. Corta el pepino y el tomate en cubos pequeños.

Pasados los 15 minutos de reposo del salmón, añade al bol la cebolla, el tomate, el pepino, el chile y el cilantro picado. Sazona con sal y pimienta al gusto y agrega una cucharada de aceite de oliva para darle un toque suave y resaltar los sabores.

Mezcla todo con cuidado para no romper los cubos de salmón.

Presentación:

Sirve el ceviche en un plato hondo o en un vaso ancho. Puedes acompañar con rodajas de aguacate y, si lo deseas, decorar con unas hojas de cilantro fresco.

Referencia:

