

CEVICHE DE CORVINA CON PONZU, JENGIBRE Y CILANTRO



INGREDIENTES

800 g de corvina limpia
1 Cebolla morada
Un trozo de raíz de jengibre
6 kumquat o dos mandarinas
5 cucharadas de salsa ponzu
2 cucharadas de vinagre de vino tinto
2 ajíes
Wasabi

Hojas de Cilantro
Sal marina

Chips de plátano verde
Chips de yuca
Boniato cocido
Choclo

MODO DE HACERLO

Cortar el pescado en dados regulares 1,5 centímetros, filmar y reservar en frío.

Picar la cebolla en julianas finas y el jengibre muy pequeño.

Cortar el kumquat en ruedas finas o sacar gajos de mandarina.

Mezclar en un bol que no sea de metal, la salsa de ponzu, el vinagre, el wasabi a gusto, luego la cebolla, el jengibre y el kumquat y cilantro picado.

Sazonar la corvina con sal marina, aliñar a gusto con la mezcla.

Marinar 4 a 10 minutos o el tiempo que guste y servir con plátano verde frito, unos cuantos granos de choclo y hojas de cilantro.