

## CEVICHE TEMPLADO DE TRUCHA



### INGREDIENTES

300 g filetes de trucha sin piel ni espinas

Aceite de oliva

Sal marina

#### **LECHE DE TIGRE**

150 g de zumo de limón

3 cucharadas de salsa ponzu

Una cucharada de pasta ají rocoto

100 g de apio

100 g cebolla

1 dientes de ajo

1 cm de jengibre fresco

1 cucharadita de azúcar

150 ml de caldo de pescado

1 Aguacate firme

1 bote de mini maíz baby

1 chalota

Dos ramas de cilantro fresco

½ cucharadita de sal marina

#### **CHIPS**

1 plátano macho verde

1 yuca

Aceite para freír.

Sal y pimienta

## **MODO DE HACERLO**

### **LECHE DE TIGRE**

Triturar los ingredientes de la leche de tigre en el vaso de la batidora. Pasar por un colador bien fino. Tapar y reservar en nevera hasta su uso.

Cortar la pulpa de aguacate en cubos, los mini maíz en dos a lo largo y las chalotas en juliana muy finas. Poner en un bol, bañar con un poco de leche de tigre y unos tallos de cilantro, mantener en la nevera.

Calentar el resto de la mezcla de leche en tigre en una cazuela a fuego suave durante 3-4 minutos.

Cortar la trucha en trozos regulares y sazonar. Calentar el aceite en una sartén y sellar la trucha a fuego vivo por ambos lados.

### **CHIPS**

Pelar el plátano y la yuca, laminar fino con la ayuda de una mandolina, y freír en abundante aceite caliente a fuego bajo. Retirar el exceso de aceite con papel de cocina y salpimentar.

Colocar la trucha en un cuenco y repartir el aguacate, el maíz y chalota marinados, a continuación agregar la leche de tigre caliente. Adornar con hojas de cilantro y servir inmediatamente. Servir acompañado de los chips de plátano y yuca.

### **VARIANTES**

Se puede utilizar cualquier pescado, sea blancos o azules y mariscos.

Se le puede adicionar a la leche de tigre puré de tomate y pisco, utilizar otros cítricos.

Utilizar la leche de tigre sin triturar.

### **CONSERVACION**

Congelar un mes la leche de tigre.

Una vez hecho es de consumo inmediato