

CUENCOS DE CEVICHE DE LUBINA CON FRUTOS SECOS Y MARACUYA



INGREDIENTES

2 lomos de lubina limpios sin piel
1 ají rojo
1 cucharada de pasta de miso
3 maracuyás o fruta de la pasión
½ cebolla morada
Hojas de cilantro
Sal marina
80 g pistachos, nueces, cacahuets, anacardos
Hielo pilé

LECHE DE TIGRE

300 ml fumet de pescado
½ rama de apio
1 guindilla roja fresca
½ cebolla blanca
Tallos de cilantro
Zumo de una lima
Sal marina

MODO DE HACERLO

Secar bien los lomos de pescado y cortar en cubos de 1 cm. Reservar tapado en frío.
Cortar los maracuyá por la mitad. Con ayuda de una cuchara, extraer la pulpa, colar para obtener el zumo. Reservar las medias cáscaras para utilizar como cuenco para servir.

LECHE DE TIGRE

Picar el apio, la guindilla, la cebolla blanca y los tallos del cilantro.
Poner en un bol de cristal, nunca metálico, el apio, la guindilla, la cebolla, el cilantro, el fumet y el zumo de lima. Dejar macerar en frío.

CEVICHE

Colar la leche de tigre en un bol de vidrio muy frío. Poner el ají picadito, la pasta de miso, el zumo del maracuyá, la cebolla morada en juliana fina, sal, el cilantro picado y el pescado. Mezclar e integrar bien. Rectificar de sal.

Servir el ceviche sobre las medias cáscaras de maracuyá. Coronar con frutos secos y brotes de cilantro. Presentar sobre una cama de hielo pilé.