

TRIO DE LECHE DE TIGRE CON BROCHETAS DE MARISCO Y PESCADO DE TEMPORADA



INGREDIENTES

400 g de pescado blanco en tacos
12 zamburiñas
12 gambas cocidas peladas
150 ml zumo de lima
150 ml zumo de limón
350 ml caldo de pescado
1/2 cebolla roja pequeña
1 tallo de apio

1/2 manojo de cilantro fresco
2 cucharadas de pasta de ají panca
2 cucharadas de pasta de ají amarillo
2 cucharadas de crema de coco
Sal y pimienta
Para decorar fideos de arroz frito, cebolla frita (opcional)

MODO DE HACERLO

Hacer las brochetas con las zamburiñas, las gambas cocidas y los tacos de pescado blanco, para la presentación.

Lavar el tallo de apio, retirar sus hebras y picarlos.

Cortar la cebolla en trozos pequeños.

Poner el pescado restante en una fuente de vidrio con los zumos colados, el apio, la cebolla, sal y pimienta. Dejar marinar en ella las brochetas 10 minutos en el frigorífico. Retirar los las brochetas.

Coger el pescado marinado con la marinada y triturar con hielo, caldo de pescado, cilantro hasta obtener una crema. Agregar más caldo de pescado si es necesario, y rectificar de sal y pimienta.

Dividir en tres partes, mezclar una de las porciones con pasta de ají amarillo, otra con pasta de ají panca y el tercero con leche de coco.

Servir las leches de tigre en copas acompañadas de los pinchos y unas ramas de cilantro