COCINA EN CASA

Ceviche de bonito (Perú)

Fuente: bonviveur.es

El ceviche de bonito es una receta fresca ideal para combatir los calurosos días de verano. La época estival es el mejor momento del año para disfrutar del bonito del norte, un pescado azul rico en ácidos grasos omega 3. En este caso vamos a preparar un ceviche de bonito de base peruana con un toque mejicano.

Ingredientes:

* 400 g de bonito
* 2 limas
* 2-3 rajas de jalapeños
* 1 diente de ajo
* ¼ de cebolla morada en juliana fina
* Cilantro fresco
* Leche de coco (opcional)
* Maíz tostado grande

Preparación:

* Exprimir las limas para sacar el zumo.
* Hacer un majado con un diente de ajo picado y unas rajas de jalapeño.
* En un bol poner el zumo de las limas, el majado, cebolla morada en juliana fina y el cilantro para hacer la leche de tigre.
* Limpiar y cortar el bonito en dados.
* Mezclar el bonito en dados con la leche de tigre y dejar 2-3 minutos antes de emplatar en la nevera.
* Emplatar y decorar con cilantro fresco y maíz tostado

