



Ceviche peruano con leche de tigre

4.34 from 21 votes

Plato: Picoteo, Piqueo, Plato principal Cocina: Peruana

Keyword: cebiche, ceviche, cevichito, leche de tigre, peruano

Tiempo de preparación: 30 minutos Tiempo total: 30 minutos Raciones: 3 personas

Autor: Lorena Salinas de Cravings Journal

Ingredientes

Para el ceviche

- 1 kg filete de pescado puede ser corvina, reineta, lenguado, cojinova, mero, o cualquier pescado blanco o rosado que encuentres
- a gusto ají o rocoto picado muy pequeño
- a gusto sal y pimienta
- ½ cebolla morada cortada en pluma fina

Para la leche de tigre

- 40 g trocitos del pescado de arriba que no vayas a usar
- 30 g cebolla morada o blanca (la morada le da un color rosado y la blanca más blanco)
- 2 dientes de ajo
- ají o rocoto a gusto
- 30 g apio
- 10 g jengibre / kion
- a gusto sal y azúcar
- 500 ml jugo de limón verde / de pica / sutil / lima no lo exprimas hasta el fondo, solo hasta lo que te deje fácilmente el limón para que no exprimas el amargor de la parte blanca y piel
- 4 ramas cilantro / culantro sin hojas

Para servir

- 2 camotes cocidos
- Hojas de culantro picadas o enteras, a gusto
- Choclo cocido

Elaboración paso a paso

Para el ceviche

1. Deja que la cebolla repose por 15min con abundante sal. Luego enjuágala y reserva.
2. Corta el pescado en cubos de 2cm. Cualquier parte más delgada o pequeña la dejamos para la leche de tigre.
3. Mezcla el pescado con el ají o rocoto, la cebolla, sal y pimienta y deja que repose mientras hacemos la leche de tigre.

Para la leche de tigre

1. Exprime los limones lo más cerca que puedas al momento de servir para que no se ponga amargo y a medida que los exprimes mantén el jugo con un cubito de hielo. Quitá el hielo cuando licúes.
2. Pon todo en la licuadora y apreta el botón de "pulse" o "pulsar" hasta que veas que todo está en cubitos pequeños (unas 6 veces).
3. Pasa la leche de tigre por un colador y presiona para que bote todo el jugo.
4. Prueba la leche de tigre y ajusta el nivel de sal, pimienta y también échale un poco de azúcar si está demasiado ácido / agrio (esto especialmente si estás fuera de Perú y el limón no es muy dulce). Deberías poder tomarla y disfrutarla incluso antes de mezclarla con el pescado.
5. Mezcla la leche de tigre con el pescado y los otros ingredientes y sirve inmediatamente con culantro, camote y choclo peruano cocido.