|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Semana 1: Ceviche peruano de Tilapia* | | | |
| *Espacio para foto del plato* | | ***TIPO:*** | *Entrada* |
| ***TÉCNICA:*** | *Crudo / Marinada* |
| ***TEMPERATURA:*** | *Fría 5°C* |
| *INGREDIENTES:* | ***ELABORACIÓN:*** | | ***UTENSILIOS:*** |
| 0,2 kg Filete de tilapia (reemplazar con corvinilla, dorado o cualquier pescado blanco)  0,005 kg ajo (2 unid)  0,015 kg ají (cualquiera)  8 U limón sutil (limón meyer)  0,005 kg cilantro  0,100 kg cebolla paiteña (perla)  c/n sal  c/n pimienta  0,100 kg choclo tierno  0,100 kg camote amarillo (morado)  0,05 kg lechuga seda (cualquier hoja de lechuga) | 1. Cortar el pescado en cubos de 2 cm, colocar en un bowl y salpimientar. 2. Dejar 1 minuto, añadir el ajo y el ají limo picados finamente. Mezclar muy bien. 3. Rociar el jugo de limón y agregar el cilantro. Mezclar bien y dejar marinar por unos minutos. 4. Rectificar de sal y pimienta 5. Servir con el choclo tierno, rodajas de camote y una hoja de lechuga | | * Tabla azul / verde * Cuchillo * Bowl * Cuchareta * Exprimidor de limones * Olla * Colador |
| Acabado y presentación: | 1. Servir en un plato hondo con el choclo tierno, rodajas de camote y una hoja de lechuga | |  |
|  | | | |
| Fuente: Adaptado de Perú de Gastón Acurio, pág. 16 | | | |
|  | | | |