|  |
| --- |
| *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 cilantro0,100 kg cebolla paiteña (perla) c/n sal c/n pimienta0,100 kg choclo tierno0,100 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 |
|  |