

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:33
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ceviche-de-mero.html>

Ceviche de mero

INGREDIENTES

Mero 750 grs sin piel ni espinas
Limón 6 verdes
Cebolleta 1 tierna
Limón 1 el zumo
Eneldo picado
Sal
Pimienta Blanca

PREPARACIÓN

Comprar el pescado en filetes y cortarlo en dados pequeños o en láminas finas. Colocar las láminas o los dados en una ensaladera.

Salpimentarlos y cubrirlos completamente con el zumo de limón. Añadir unas ruedas de cebolleta y el cilantro picado. Tapar con un paño húmedo y guardar en la nevera (de un día para otro si está cortado en dados o 2-3 horas si son láminas), para que se macere en el zumo de limón. Cuando haya perdido transparencia, y esté opaco, significa que ya está listo.

Escurrirlo del adobo y colocarlo sobre una ensalada de hojas crujientes. Espolvorear de cilantro picado, pimienta recién molida y rociar con unas gotas de aceite de oliva virgen