

Receta de ceviche peruano

(1) El ceviche es el plato más famoso del Perú. Es un plato de ensalada de pescado crudo. El ceviche tiene una larga historia. Tiene su origen en un plato preparado en la cultura moche¹⁾, hace más de dos mil años en el Antiguo Perú. En la cultura moche preparaban un plato con pescado marinado, sal y ají²⁾. Más tarde, en el siglo XV, se añaden dos nuevos ingredientes: la cebolla y la naranja. Hoy en día ya no se usa la naranja para 'cocer'³⁾ el pescado. Se usa el limón.

(2) Receta de ceviche peruano

Ingredientes:

- 1 kg de pescado blanco
- zumo de 6 limones
- 2 cebollas
- cilantro fresco
- 1 ají
- 1 cucharada pequeña de sal
- pimienta blanca
- 1 lata de maíz
- 1 patata dulce



Preparación:

- Lavar bien la patata dulce y cocer 20 minutos a fuego medio.
- Cortar la cebolla, el ají y el cilantro.
- Poner todos los ingredientes en un bol. Mezclar todo y dejar unos 3 minutos.
- Limpiar bien el pescado y cortar en trozos de aproximadamente 1-2 centímetros. Añadir sal y pimienta blanca.
- Poner el pescado en el zumo de limón para 'cocer' el pescado. Dejar durante 5-7 minutos. El pescado va a cambiar de color por el ácido⁴⁾ del limón.
- Pelar la patata dulce y cortar en 8 partes.
- Servir el pescado marinado con cebolla por encima y acompañar con la patata dulce y el maíz.

adaptado de: www.pequerecetas.com, sin fecha

noot 1 la cultura moche = de cultuur van de Moche: een volk in het oude Peru

noot 2 el ají = de pikante chilipeper

noot 3 cocer = hier: garen

noot 4 el ácido = het zuur