

Ceviche de Corvina

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 0 '
- 4



Comentario nutricional

El ceviche es un plato que se puede hacer con diferentes pescados. Pruebe esta receta con dorada o lubina.

Modo express

1. Corte en cubos uniformes la corvina y reserve en la nevera.
2. Retire la capa exterior seca de la cebolla y también la parte dura de la raíz. Después, exprima las limas, lave el ají y retire las semillas. Lave y retire los tallos del cilantro, reservando solo las hojas.
3. Introduzca el zumo de lima, el ají (al gusto) y el cilantro en la jarra y accione el selector aumentando la velocidad progresivamente hasta que compruebe que todo

se ha integrado.

4. Coloque en la máquina el bol, el disco con la cuchilla para laminar fino (Nº1) y la tapa. Accione el selector a velocidad 1, pase la cebolla y reserve.

5. Mezcle ahora el pescado con el zumo de lima y el cilantro y la cebolla, deje marinar 10 minutos a temperatura ambiente, añada sal y un chorrito de aceite de oliva, y sirva de inmediato.

Accesorios: Jarra / Discos con cuchilla para laminar fino