

Receta 9



@durazosnectarinasyciruelasdecalfornia



@carozos_de_california



@carozosdecalif

Cebiche de huachinango con ciruelas de California



Entrada



35 min



6 porciones

California



Cebiche de huachinango con ciruelas de California

Ingredientes

- 500 gr de huachinango en trozo sin piel
- 1/2 taza de jugo de limón colado
- 1/2 taza de jugo de naranja colado
- 1/3 de cebolla morada picada, remojada en agua fría
- 1 jalapeño verde en rebanadas finas, o al gusto
- 4 ciruelas deshuesadas y cortadas a la mitad
- 1 cucharada de aceite de oliva extra virgen
- 4 cucharadas de hojas de cilantro picado toscamente
- Hojas de cilantro para decorar
- Sal de mar

Pasos

- 1.** Se corta el pescado en cubos de 1 cm con ayuda de un cuchillo filoso. Se vierten los jugos de los cítricos en un tazón de vidrio y se añaden el pescado y la sal.
- 2.** Mientras se marina lo anterior durante 30 minutos, se cortan las ciruelas de California en cubos de 1 cm.
- 3.** Se escurre la mayoría del líquido del pescado, éste se mezcla con la cebolla escurrida, las ciruelas de California, el jalapeño, aceite de oliva y cilantro, rectificando la sazón.
- 4.** Se sirve en copas o vasos de cristal.

Consejos

Se acompaña con tostadas de maíz o galletas saladas.

