Ceviche

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3406 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 6 godz.

700 g filetow bez skory ze swiezej makreli lub innej ryby mors,

400 ml swiezego soku cytrynowego,

70 ml oliwy z oliwek,

3 zabki czosnku,

700 g pomidorow,

100 g cebuli,

2 lyzki drobno pokrojonej swiezej kolendry,

80 g posiekanych zielonych oliwek,

2 lyzki posiekanych marynowanych chilli serranos,

100 ml keczupu,

2 lyzki oregano,

2 lyzki pasty z papryki,

sol, pieprz,

oliwki do przybrania.

1. Filety oplukac, osuszyc i pokroic w kostke. Wlozyc do ceramicznego lub szklanego naczynia. Zalac sokiem cytrynowym i marynowac w pokojowej temp. 2,5 godz.

2. W malym garnku rozgrzac oliwe, wrzucic czosnek i smazyc 3 min. Czosnek wyjac i odrzucic, a oliwe ostudzic.

3. Pomidory sparzyc, zdjac skorke, pokroic na kawalki i usunac pestki (sok z pomidorow zachowac). Cebule obrac i drobno posiekac.

4. Do szklanej miski wlozyc pomidory, cebule, kolendre, oregano, keczup, chilli, oliwki i paste z papryki. Wlac ostudzona oliwe i sok z pomidorow. Doprawic sola i pieprzem, wymieszac i odstawic.

5. Rybe wyjac z marynaty i 3 razy oplukac w zimnej wodzie. Nastepnie zalac woda mineralna i moczyc przez 5 min. Po wyjeciu z wody dobrze osaczyc i przelozyc do miski z pomidorami i przyprawami. Wymieszac, przykryc i wstawic na 3 godz do lodowki.

6. Podawac na szklanym polmisku. Przybrac oliwkami (talerz mozna postawic na lodzie).

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 10.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

Ceviche oryginalnie pochodzi z Peru i tam jest najlepsze.
Oni marynuja rybe z soku z limonki (nie cytryny), z czerona cebula bardzo cienko pokrojana (w piorka), zoltymi ziemniakami (lekko slodkie), papryka ROCOTTO (bardzo pikantna o charakterysycznym smaku) i mais tostado (rodzaj bardzo gruboziarnistej kukurydzy podprazonej)

Nadesłał(a):Bea <beatle@poczta.onet.pl> 2007-09-24 13:09:15