
Ceviche

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3169 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 6 godz.

700 g filetów bez skóry ze świeżej makreli lub innej ryby mors,

400 ml świeżego soku cytrynowego,

70 ml oliwy z oliwek,

3 ząbki czosnku,

700 g pomidorów,

100 g cebuli,

2 łyżki drobno pokrojonej świeżej kolendry,

80 g posiekanych zielonych oliwek,

2 łyżki posiekanych marynowanych chilli serranos,

100 ml keczupu,

2 łyżki oregano,

2 łyżki pasty z papryki,

sol, pieprz,

oliwki do przybrania.

1. Filety opłukać, osuszyć i pokroić w kostkę. Włożyć do ceramicznego lub szklanego naczynia. Zalać sokiem cytrynowym i marynować w pokojowej temp.

2,5 godz.

2. W małym garnku rozgrzać oliwę, wrzucić czosnek i smażyć 3 min. Czosnek wyjąć i odrzucić, a oliwę ostudzić.

3. Pomidory sparzyć, zdjąć skórę, pokroić na kawałki i usunąć pestki (sok z pomidorów zachować). Cebule obrać i drobno posiekać.

4. Do szklanej miski włożyć pomidory, cebule, kolendrę, oregano, keczup, chilli, oliwki i pastę z papryki. Wlać ostudzoną oliwę i sok z pomidorów. Doprawić solą i pieprzem, wymieszać i odstawić.

5. Rybę wyjąć z marynaty i 3 razy opłukać w zimnej wodzie. Następnie zalać wodą mineralną i moczyć przez 5 min. Po wyjęciu z wody dobrze osaczyć i przelać do miski z pomidorami i przyprawami. Wymieszać, przykryć i wstawić na 3 godz do lodówki.

6. Podawać na szklanym polmisku. Przybrać oliwkami (talerz można postawić 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 marynują rybę z soku z limonki (nie cytryny), z czerwoną cebulą bardzo cienko pokrojona (w piórka), żółtymi ziemniakami (lekko słodkie), papryką ROCOTTO (bardzo pikantna o charakterystycznym smaku) i mais tostado (rodzaj bardzo gruboziarnistej kukurydzy podprażonej)

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