
Tostados z ceviche

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2326 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 5 godz. 15 min.

250 g filetów bez skóry ze świeżej morskiej ryby,

2 awokado,

1 łyżka soku cytrynowego,

4 papryczki chilli,

4 cebulki dymki,

50 ml soku z cytryny,

50 ml wody,

1 łyżka smietany,

1 łyżka mleka,

3/4 łyżeczki soli,

8 tortilli (przepis w "macz-ryz"),

olej do smażenia.

1. Filety oplukac, osuszyc, pokroic na jednakowej wielkosc kawałki (1-2 cm).

2. W szklanym naczyniu przygotowac marynate z soku cytrynowego, wody i 1/2 łyżeczki soli. Włozyc pokrojona rybe, przykryc, wstawic na 5 godz. do lodowki.

3. Awokado oplukac, przeciac na pol i usunac pestki. łyżeczka wyjac miąsz,

przelozyc do miseczki, skropic 1 łyżka soku cytrynowego i rozgniesc widelcem. Wymieszac ze smietana, mlekiem i sola na gladka paste.

4. Chilli oplukac, pokroic na plasterki, oczyszcic z nasion pod biezaca woda.

Dymki oplukac i pokroic w cienkie krazki.

5. Rybe wyjac z marynaty i dobrze osaczyc na sicie.

6. Na duzej patelni rozgrzac olej i podsmazyc tortille z obu stron. Gorace posmarowac masa z awokado. Na mase polozyc kawalki marynowanej ryby, przybrac

dymka i plasterkami chilli. Podawac od razu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 18.

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