

---

# Tostados z ceviche

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2284 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 opłukać, osuszyć, pokroić na jednakowej wielkości kawałki (1-2 cm).

2. W szklanym naczyniu przygotować marynatę z soku cytrynowego, wody i 1/2 łyżeczki soli. Włożyć pokrojone ryby, przykryć, wstawić na 5 godz. do lodówki.

3. Awokado opłukać, przeciąć na pół i usunąć pestki. Łyżeczka wyjąć miąższ,

przełożyć do miseczki, skropić 1 łyżką soku cytrynowego i rozgnieść widelcem. Wymieszać ze smietaną, mlekiem i solą na gładką pastę.

4. Chilli opłukać, pokroić na plasterki, oczyścić z nasion pod bieżącą wodą.

Dymki opłukać i pokroić w cienkie kraczki.

5. Rybę wyjąć z marynaty i dobrze osuszyć na sicie.

6. Na dużej patelni rozgrzać olej i podsmażyć tortille z obu stron. Gorące posmarować masą z awokado. Na masę położyć kawałki marynowanej ryby, przybrać

dymką i plasterkami chilli. Podawać od razu.

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

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