SUMMER
TERRACE
LAS ROZAS VILLAGE

CEVICHE BRASA

4 personas

Para el
PESCADO

- Corvina de 3 kg

Limpiar y eviscerar el pescado, filetear y quitar la piel. Finalmente cortar en cubos irregulares de 25gr.

Para el
ADOBO DEL CEVICHE

- 150 gr de pasta de aji amarillo
- 50 ml de chicha de jora (puedes reemplazar por cerveza)
- 5 gr de sal
- 10 gr de azúcar
- 5 gr de cilantro picado fino
- 20 gr de cebolleta picada en sifflets
- 30 ml de zumo de lima

Mezclar todos los ingredientes en un bowl, reservar.

Para la
PASTA DE AJI AMARILLO

- 1 kg de aji amarillo
- 150 gr de azucar
- 60 ml de vinagre de vino blanco
- 30 ml de aceite

Abrir los ajíes por la mitad y a lo largo, luego con ayuda de una cuchara retirar todas las semillas de su interior. Poner a cocer con agua, azúcar y vinagre. Cuando el agua rompa en ebullición, colar, y repetir el proceso 2 veces más con la finalidad de reducir el picante de los mismos. Finalmente triturar con el aceite en thermomix y reservar.

Para el
CEVICHE BRASA

- 400 gr de pescado limpio
- 200 gr de adobo del ceviche
- 4 hojas secas de maíz

Mezclar el pescado con el adobo del ceviche y colocar en las hojas de maíz secas. Finalmente llevar a la parrilla por aproximadamente 5 min.