



40 min



Photo: Referential / Foto: Referencial

TROUT CEVICHE WITH AVOCADO

CEVICHE DE TRUCHA CON PALTA

INGREDIENTS FOR 4:

- 2 trout fillets, cut in 1cm2 cubes
- ½ red onion cut in fine julienne "pluma"
- 1 ripe avocado – "Fuerte" or "Hass" type, cut in 1cm2 squares
- 1 "aji limo" (hot pepper) chopped finely with stems and seeds removed
- 1 tablespoon of chopped cilantro
- 1 finely chopped garlic clove
- 1 ½ tablespoons of finely chopped ginger
- Juice of 18 limes (to avoid a bitter flavor, juice the limes with light pressure)
- 2 teaspoons of sesame oil
- 1 tablespoon of soy sauce
- 4 ice cubes
- Sea salt.
- Freshly ground black pepper

RECIPE:

- Pour the cut trout fillets in a bowl.
- Add the salt and garlic to enhance the taste of the trout.
- Mix well with a spoon and let the mixture sit for approximately one minute, then add ginger, "aji limo" (hot pepper), cilantro, black pepper, and red onion
- Add the lime juice and finally add the avocado.
- Taste the flavor, add more salt if necessary and serve.
- To make spicier, just cut one of the "Aji limo" in two and rub the juice up against the side of the bowl. Be careful to avoid making the dish too spicy.

More options for this dish:

- Cushuro / Nostoc (Alga)
- Boiled Corn
- Glazed Sweet potato
- Andean Pop Corn

For decoration, you may add to the plate:

- Black sesame seeds
- Yuyo – algae
- Coriander leaves
- Aji Limo leaves

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 2 Filetes de trucha 600 gramos aprox
- Media cebolla roja cortada en pluma
- 1 palta fuerte o Hass bien madura cortada en cubitos de casi 1 cm
- 1 aji limo cortado en cuadraditos pequeños, tratar de no usar la parte de la vena para que no pique demasiado
- 1 cuchara de Culantro picado
- 2 dientes de ajo picado finamente, inclusive trate de machacarlos bien para que aparente un puré
- 1 1/2 cucharita Kion finamente picado
- 18 limones
- 2 cucharitas de aceite de ajonjolí
- 1 cucharita de sillao claro si encuentra el japonés mejor
- 4 hielos
- Sal marina
- Pimienta negra fresca

PROCEDIMIENTO:

En un bol agregar la trucha cortada en dados de 1 1/2 cm.

Luego agregar la sal y el ajo, (este paso es muy importante para que la trucha tenga más sabor y absorba todos los ingredientes) mezclar bien y deje un minuto en reposo para seguir agregando el kion, aji limo, culantro, pimienta, cebolla y mezclar, luego agregar el zumo de los limones, (importante no apretarlos demasiado).

Mezclar bien y luego agregue la palta, probar para ver si necesita rectificación y sirva en los platos.

Si gusta más picante solo debe abrir un aji limo en dos y frotar en el jugo del ceviche contra la pared del bol para darle más picor, este proceso se hace rápidamente ya que si lo hacemos por mucho tiempo picara demasiado.

Más opciones para este plato:

- Cushuro
- Choclo sancochado
- Camote glaseado
- Canchita serrana

Agregar a la decoración:

- Frijol chino
- Semillas de ajonjolí negro
- Yuyo
- Hojas de culantro
- Aji limo en rodajas