



Ceviche de Pescado Tropical

Description

The ceviche is a great way to eat fresh fish. This recipe is very popular in countries like Colombia, Peru, Ecuador, Mexico and many more in Latin America.

Ceviche de Pescado Tropical or Tropical Fish Ceviche (English version below)

Ingredientes para 2 porciones

- 250 gramos pescado blanco bacalao, lenguado o una corvina fresca
- El jugo de 4 limones.
- 1 cebolla morada o 2 cebollines
- 1 pimentón rojo cortado en trozos pequeños.
- 2 ramas de cilantro picado finamente.
- 1 mango pelado y cortado en trozos pequeños.
- 1 manzana pelada y cortado en trozos pequeños.
- 1 cucharada de miel.
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Limpiar muy bien el pescado quitar la piel y cortar en trozos pequeños (de más o menos de 1 cm). Agregar el limón y dejar reposar por lo mínimo 4 horas.
2. Cortar la cebolla en rodajas muy finas.
3. Colocar en una taza la cebolla, agregar agua caliente y dejarla por 2 minutos luego escurrir el agua bien.
4. En otra taza mezclar los demás ingredientes suavemente.
5. Condimentar con sal y pimienta y revolver.
6. Agregar el jugo de los limones y revolver y dejar reposar.
7. Servir y adornar con una rodaja de limón y tajadas de plátano.

Tropical Fish Ceviche (English version)

Ingredients for 2 servings

- 250 grams white fish cod, sole or sea bass

- Juice 4 lemons
- 1 red onion or 2 shallots
- 1 red pepper cut into small pieces
- Coriander finely chopped
- 1 mango peeled and cut into small pieces
- 1 apple peeled and cut into small pieces
- 1 tablespoon honey
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. Clean carefully the fish and remove skin and cut into small pieces (about 1 cm). Add the lemon and let stand for at least 4 hours.
2. Cut the onion into very thin slices.
3. Place onion in a cup, add hot water and leave for 2 minutes then drain the water well.
4. In another bowl mix all ingredients gently.
5. Season with salt and pepper and stir it.
6. Add the lemon juice and stir and let stand for a few minutes.
7. Serve and garnish with a slice of lemon and fried plantain slices.