

La recette authentique du ceviche



Ingredients

- 1 kg de pescado blanco
- 6 limas (*citron vert*) y 4 limones (*citron*)
- 2 cebollas moradas
- Cilantro fresco (*coriandre fraîche*)
- 1 cucharadita de ají amarillo o ají limo fresco (*ají = piment*)
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta blanca
- Maíz cocido
- 1 boniato (*patate douce*)

Elaboración

1. Prepara la guarnición del ceviche lavando bien el boniato y cociéndolo durante 20 minutos a fuego medio. Quítalo del agua y resérvalo.
2. Cuece el maíz.
3. Corta la cebolla morada y pásala por agua para quitarle el amargor.
4. Pica también el ají.
5. Finalmente, pica el cilantro.
6. Limpia bien el pescado y córtalo en dados medianos de 1-2 cm. Salpimenta.
7. Pon todos los ingredientes en un bol.
8. Añade el zumo de lima y limón que debe cubrir casi todo el pescado.
9. Revuelve bien y deja reposar 5 a 7 minutos. El pescado cambiará de color.
10. Para acompañar, pela el boniato y córtalo. Y... ¡a comer!

Liste du vocabulaire

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| • El pescado = le poisson | • Picar = hâcher |
| • La lima = le citron vert | • Una cebolla = un oignon |
| • El limón = le citron | • Salpimentar = saler poivrer |
| • El cilantro = la coriandre | • Cocer = cuire |
| • Un boniato = une patate douce | • El ají = le piment |
| • Cortar = couper | |