



Ceviche de corvina y mango

Normatyw surowcowy:

- 140 g ryby cortuna
- 60 g mango
- 15 ml "tiger milk"
- 8 g natki pietruszki
- 100 ml soku z cytryny
- 8-10 kawałków suszonej kukurydzy
- cebula skrojona w cienkie paski w zalewie buraczkowej do dekoracji
- jadalna koniczyna do dekoracji
- sól do smaku



Źródło: zbiory własne

Sposób przygotowania:

Rybę cortuna pokroić w kostkę 1,5cmx1,5cm, mango oczyścić, pokroić w kostkę 1cmx1cm, oba składniki włożyć do jednego naczynia, osolić, dodać rozdrobnioną wcześniej natkę pietruszki. Następnie wszystko zamieszać oraz zalać sokiem z cytryny. Odczekać 2-3 minuty, aż mięso ryby delikatnie się zetnie dzięki cytrynie. Do naczynia, w którym wydajemy potrawę wlać 15ml "tiger milk" (woda, natka pietruszki, por, koperek, sok limonkowy) a następnie odsączając sok cytrynowy delikatnie układać w nim rybę z mango. Ułożyć paseczki cebuli na górze potrawy. Całość posypać wysuszonymi kawałkami kukurydzy, a na środku delikatnie położyć jadalną koniczynę.

RESTAURANTE CONTRAPUNTO LES ARTS

Terlane Sandra, klasa III N