

CEVICHE DE CURVINA



INGREDIENTES

- 1/2 kg de carne molida de curvina
- 500ml de jugo de limón
- 4 zanahorias grandes
- 4 cebollas grandes (blanca o morada)
- 2 chiles jalapeños verdes (no lata)
- 1/2 kilogramo de jitomate
- Cilantro al gusto
- 1 aguacate
- sal al gusto

PASO A PASO

- En un tazón amplio para marinar, poner la carne de curvina y agregar la sal. Mezclar
- Una vez que este bien mezclada la sal, dejar reposar de 3 a 5 minutos
- Hervir suficiente agua y sumergir el pescado en el agua hirviendo por 3 minutos. Retirar, escurrir y desmenuzar
- Agregar el limón poco a poco de forma que cada vez que se agregue se revuelva para no formar grumos
- En caso de formarse grumos, deshacerlos con las yemas de los dedos hasta que toda la carne quede bien cubierta con el jugo de limón. Dejar reposar de 15 a 20 minutos
- Pelar la zanahoria y pasarla por un rallador fino, picar la cebolla, cilantro y jitomate finamente y licuar los chiles
- Exprimir la carne, en un recipiente revolver todos los ingredientes con la carne. Servir en una copita coctelera. Adornar con aguacate

