

Cocinero: Víctor Gutiérrez
 Restaurante: Víctor Gutiérrez (Salamanca)

Tiempo:15 min.
 Categoría: ...Entrante frío

Coste:Bajo
 Dificultad:Baja



Ingredientes

(Para 4 personas)

Trucha de Castilla y León	500 gr
Jugo de 2 limas	
Sal y pimienta	c.s
Cilantro	1 ramita
Apio	1 ramita
Ají amarillo (picante peruano)	1 unidad
Cebolla roja	1 unidad
Hielo	12 cubitos

Elaboración

Limpiamos la trucha y la cortamos en dados más o menos pequeños (de unos dos centímetros de lado), salpimentamos, añadimos cilantro, apio y cebolla cortada en trozos muy pequeños, en *brunoise*.

Añadimos la lima y dejamos macerar el conjunto durante uno o dos minutos y ya está lista para servir.

Para la leche de tigre

El líquido que se forma por la maceración del pescado con el resto de ingredientes del plato se conoce como leche de tigre, que para este plato la logramos triturándola junto al ceviche. Su uso es opcional para complementar esta receta.

Montaje del plato

En un plato hondo se vierte la leche de tigre, se colocan los trozos de trucha y sobre él unas láminas de cebolla y unas huevas de trucha y algún brote verde.

Consejos

La lima debe exprimirse en el momento de usarse y hacerlo suavemente, sin que caiga otra cosa que no sea el zumo.

Es conveniente refrescar con cubitos de hielo el ceviche trucha, sin que se derrita, para que esté perfecto cuando llegue a la mesa.