

Prepara un rico Ceviche de pescado blanco

El ceviche es un tipo de marinada preparada con limón u otros ingredientes ácidos que se elabora tradicionalmente en la gastronomía latinoamericana. A Perú, por ejemplo, se le conoce mundialmente por su famoso ceviche. Venezuela también posee una magnífica representación del ceviche que se degusta mucho.

Ingredientes:

- 500 gramos de pescado blanco
- $\frac{1}{2}$ taza de mango (en cubos)
- $\frac{1}{2}$ taza de piña (en cubos)
- $\frac{1}{2}$ taza de cebolla roja (morada)
- $\frac{1}{2}$ taza de pimienta roja (opcional)
- $\frac{1}{2}$ taza de pimienta verde (opcional)

- 1 jalapeño (también sirve ají picante)
- $\frac{1}{2}$ taza de jugo de limón (3 a 4 limones)
- 1 cucharada sopera de ralladura de limón
- 100 gramos de hojas de cilantro picado
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de comino
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de cilantro

Cómo hacer Ceviche de pescado blanco:

1. **Hierve el pescado blanco** durante 2 horas, retira del fuego y escurre. Luego, deja que la carne se ambiente y procede a picarla en cubos. Reserva dentro de un bol. Nosotros hemos utilizado cazón, pero tú puedes hacer el ceviche de pescado blanco con el que más te guste o tengas a mano.
2. **Pica la piña y el mango en cubos**, y reserva. Ralla la piel de un limón y reserva. Exprime el jugo de varios limones (incluyendo el anterior) hasta llenar $\frac{1}{2}$ taza y reserva. Después, utiliza otro cuenco para depositar los ingredientes picados, es decir, la ralladura del limón y su zumo, así como los trozos de piña, el mango y el aceite de oliva. Mezcla suavemente.
3. Incorpora el pescado a la mezcla para seguir con la preparación del ceviche con mango y piña. Remueve con cuidado hasta integrar todo.
4. **Añade los vegetales**, el cilantro y remueve. Condimenta con la sal y las pimientos e integra todos los ingredientes, con cuidado de no desmenuzarlos.

5. Cubre el ceviche de pescado venezolano con papel film transparente o papel de aluminio y refrigera por 1 o 2 horas. Puedes servir el ceviche de mango y piña acompañado de papas, arroz blanco, galletas, pan, hojas de lechuga, maíz cacha o maíz tostado, batata (camote o boniato) en rodajas sancochadas o fritas (chifles), platanitos o chifles de plátano verde, ají picado en rodajas, yuca frita o hervida, aceite de oliva, entre otros.
6. ¡Listo para la degustación! Una comida refrescante, de sabores emocionantes al paladar, colorida y definitivamente ¡exótica!

¿Te atreves a darle colorido a tu degustación? Por favor, ahora que sabes cómo hacer ceviche de pescado blanco estilo venezolano, si te atreves con la receta comparte tu experiencia con comentarios y una foto de tu recreación de esta fabulosa comida.

Redacción La Mañana