



ceviche de res a la peruana

Perú es famoso por su variedad de ceviches... y ha sido fuente de inspiración para esta receta. El hecho de marinar poco tiempo ayuda a preservar el sabor de los ingredientes.



ingredientes para 4 personas

100 gramos de cebolla roja cortada en finas rodajas
2 jitomates escalfados y cortados en daditos
12 aceitunas negras sin hueso y cortadas en rodajas
1 pimiento rojo cortado en daditos
1 chile verde (opcional)
100 mililitros de aceite de oliva
750 gramos de filete de res
el jugo de 3 limones verdes
el jugo de una naranja
20 mililitros de vinagre de cidra o balsámico
100 gramos de maíz en granos
5 gramos de jengibre fresco
30 gramos de ajonjolí ligeramente tostado
4 panes pita dorados y crujientes
sal y pimienta del molino

preparación

1. Mezclar la cebolla, los jitomates, las aceitunas, el pimiento, el chile y el aceite de oliva. Dejar marinar por veinte minutos.
2. Cortar el filete de res en finas rodajas y colocar en un recipiente con sal, pimienta y los jugos de limón y de naranja. Agregar el vinagre y el maíz. Mezclar bien.
3. Rallar el jengibre et incorporar a la carne junto con la mezcla marinada. Servir sobre el pan pita.

A esta receta se le pueden añadir las especias de Jardín Secret:
aïnoa para remplazar el chile y la sal (1 cucharada cafetera)

