

“Ceviche” de peix de llotja amb mango, llagostí i pols de xi-li

- 1.** Pel ceviche utilitzem peix d'escata tipus corbina, orada o similar, i un bon llagostí cuit.
- 2.** Tallem el peix a daus i ho posem a marinar amb suc de llima, suc de llimona i suc de taronja (45 minuts aprox.). Les proporcions són més àcides o menys àcides depenent del gust depenent del gust de cadascú.
- 3.** Afegirem tomàquet, pastanaga blanquejada, mango, ceba i cogombre pelat. La proporció de peix net ha de ser la mateixa que la de la verdura tallada.
- 4.** Una vegada marinat el peix afegim el llagostí cuit, la verdura i el mango tallats amb la mateixa grandària. Cal deixar marinar 30 minuts més i afegir coriandre, “tajine”, sal, oli i pebre.
- 5.** Servir ben fred acompanyat d'uns daus d'alvocat.