

Ceviche di ARL

Classico Cileno e , in generale, sudamericano.

Prendi il pesce , lo sfiletti e lo tagli a piccoli pezzetti (solo carne bianca).

Con lisca testa e carnine avanzate prepari un fumetto.....e lo surgeli per stupire gli amici in futuro con risotto.....

lo ammolli fino a coprire tutto in succo di limone, lime e un poco di gin, o Tequila.

Lo lasci cosi' in frigo un paio di ore.....girando ogni tanto

Togli ,scoli, condisci con : molta cipolla a fettine sottili, peperoncino possibilmente fresco, olio di oliva profumatissimo (non troppo) prezzemolo e /o origano e/o basilico e/o, se lo trovi, cilantro (coriandolo fresco) , alcuni piccoli dadini di pomodoro, alcuni piccoli dadini di avocado, capperi all'aceto. Sale solo al momento di servire e, per metterti in difficolta', sopra ci dovresti far bere il liquore che hai usato per la marinatura in piccoli bicchierini ghiacciati, o della vodka, meglio se al peperoncino.

Oppure Corona ghiacciata con fettina di lime (io la correggo con Tequila Viene bene con ogni pesce, ma meglio con quelli di carne un poco oleosa....