

La receta de la Escuela de Hotelería

Ceviche de jurel, camarones, cerezas, rábano, maíz, sisho morado y salicornia

Receta para 4 personas

Ingredientes

Salsa de ceviche (leche de tigre): 60 g de zumo de limón, 60 g de zumo de lima, 60 g de jurel limpio, 20 g de camarones pelados y el jugo de sus cabezas, 60 g de caldo de pescado, 15 g de apio, 25 g de cebolla de Figueres, 7 g de sal, 25 g de hielo picado, 8 g de ají, 3 g de coriandro.

Cerezas: 20 g de cerezas sin hueso, 200 ml de almibar tpt (tanto por tanto: igual cantidad de agua y azúcar), 50 ml de zumo de cerezas.

Maíz: 40 g de maíz grande cocido t (*choclos*), 40 g de maíz tostado con sal (*kikos*).

Jurel: 4 jureles medianos, cantidad suficiente de agua, cantidad suficiente de hielo.

Camarones: 12 camarones frescos, cantidad suficiente de agua, cantidad suficiente de hielo.

Rábanos: 4 rábanos pequeños, cantidad suficiente de agua, cantidad suficiente de hielo.

Otros ingredientes: cantidad suficiente de hojas de sisho morado, de salicornia y de sal (escamas).

Elaboración

Salsa de ceviche (leche de tigre): ponemos todos los líquidos en un vaso mezclador y los trituramos. Picamos los camarones, el jurel, el apio, la cebolla de Figueres, el ají y el coriandro. Lo vertimos todo en el vaso mezclador y turbinamos de nuevo hasta obtener una salsa espesa. Reservamos el resultado en frío en la nevera.

Cerezas: eliminamos el hueso de las cerezas y las cortamos en juliana de unos 2 mm de grosor. Las introducimos en la mezcla de almibar y zumo de cereza, y las dejamos macerar en frío durante un par de horas en la nevera. Las reservamos en frío.

Maíz: trituramos el maíz tostado hasta obtener un polvo granulado y lo reservamos. También reservamos los *choclos* a temperatura ambiente.

Jurel y camarones: limpiamos el jurel de escamas y de espinas y sacamos los dos lomos. Los cortamos en filetes y hacemos dados de unos 2 cm de grosor. Pelamos los camarones y los cortamos en rodajas de 1 cm de grosor.



Sumergimos el jurel y los camarones en agua y hielo y los reservamos en frío. Antes de emplatarlos, los secaremos con papel absorbente.

Rábanos: limpiamos los rábanos y los cortamos en juliana muy fina. Los introducimos en agua y hielo. De nuevo, los secaremos con papel absorbente antes de emplatarlos.

Presentación

Maceramos el jurel y los camarones con la leche de tigre durante un minuto. En el centro de un plato un poco hondo disponemos las láminas de jurel y los camarones, y lo salsamos todo por encima con la leche de tigre. Disponemos aleatoriamente las cerezas, el maíz cocido y el rábano por encima del pescado, y lo decoramos con hojas de sisho morado, el polvo de maíz tostado, la salicornia y una pizca de escamas de sal.

* Es muy recomendable sacar el pescado del baño de hielo en el último instante, para conservar su textura grasienta y melosa. Podemos encontrar los *choclos* y el ají en tiendas latinoamericanas especializadas. El sisho morado y la salicornia pueden comprarse en supermercados japoneses u orientales especializados. ■