

16.- “Ceviche”

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/ceviche.html>

Aquest plat es típic de les zones costaneres de Mèxic, d'Amèrica central i del sud. Hi ha moltes maneres de fer-lo. Aquest l'he creat jo, a base dels ingredients que tenim per aquí. És un plat fresc, per menjar a l'estiu com a entrant o per un aperitiu original. L'ingredient més important és el peix macerat amb llimona o amb llima. Es poden fer servir diversos tipus de peix amb la condició que tinguin la carn ferma. Habitualment el faig amb rap, emperador o mussola. Com a precaució, si compreu el peix fresc es millor congelar-lo durant un parell de dies per evitar contagiar-se d'anisakiosi. També el podeu fer comprant peix congelat.

Ingredients per a 4 persones

250 g de peix sense pell ni espines

2 llimones o 4 llimes

Una fulla de llorer

2 tomàquets vermells

½ ceba mitjana de figueres

½ bitxo o un granet de caiena

3 branquetes de coriandre

8-10 olives verdes farcides

Sal

Galetes salades

Elaboració

El peix es descongela, es talla en dauets d'un cm d'aresta aproximadament i es posa en un bol. S'hi afegeix la fulla de llorer i suc de llimona o de llima fins cobrir-lo totalment. Es posa a la nevera i es deixa macerar com a mínim 12 hores. Habitualment jo el preparo d'un dia per l'altre. Triar la llima o la llimona depèn de gustos. La llimona hi dona un gust més fort mentre que si es macera amb llima, queda una mica més aromàtic.

Passat aquest temps, es posa en una escuradora per eliminar al màxim el suc de llimona.

Els tomàquets es tallen a quadrets més o menys de la mateixa mida que el peix. Es pica la ceba, el coriandre i el bitxo o la caiena. Les olives es tallen a rodanxes (5 o 6 per oliva). En un bol gran es barreja tot. S'ajusta el punt de sal i es guarda a la nevera fins el moment de servir-ho.

Normalment s'acompanya de galetes salades, per exemple del tipus “Crackers” de la casa Ritz.