



Así se cocina el Ceviche de Vieja Roja del chef Fabio Santana

INGREDIENTES

Para 4 personas

4 viejas rojas de 400g cada una

6 limas

1 pimiento rojo

1 pimiento verde

1 rama cilantro

1 cebolla roja

sal y pimienta

5g de lecitina de soja

100ml de puré de maracuyá

50g de azúcar blanca

10ml de agua

1 ají rocoto fresco

Flores comestibles para decorar

ELABORACIÓN

Limpiar las viejas sin escamar, sacar los dos lomos y guardar la piel con escamas para emplatar.

Con el agua y el zumo de dos limas añadimos la lecitina de soja y batir bien. Reservar.

Picar en brunoise el pimiento rojo, el pimiento verde, el cilantro y el ají sin las semillas. Mezclar todo muy bien y reservar.

Hacer zumo con las 4 limas restantes.

En un cazo al fuego reducir a la mitad el puré de maracuyá con el azúcar hasta quedar consistencia de melaza. Reservar.

Trocear de manera regular en mirepoix los lomos de vieja, rociar con el zumo de lima, salpimentar y, a los 2 minutos, añadir la mezcla de pimientos.

Cortar la cebolla en aros muy finos. Reservar

Batir en superficie ancha la mezcla de lima, agua y lecitina de soja hasta crear un aire consistente.

MONTAJE DEL PLATO

Formar un aro con la piel de la vieja, rellenarla con la mezcla del pescado, sobre ésta poner los aros de cebolla roja.

Terminar con el aire de lima y unas flores.

Pintar la superficie del plato con la melaza de maracuyá.