



## Así se cocina el 'Ceviche de Cherne Canario con Piña de Gáldar y Cigalas', del chef Wolfgang Grobauer

### **INGREDIENTES**

*Elaboración para 4 personas*

*200 gr filetes de cherne  
4 Uds cigalas  
1 pequeña piña confitada  
zumo de 2 naranjas sanguíneas  
zumo de 1 lima  
10 rodajas de naranja sanguínea sin piel  
4 rodajas de lima sin piel  
50 gr cebolla roja en juliana  
80 gr de hinojo cortado fino  
1 cuchara de pipas de granada fresca  
1 cuchara de caviar de soja  
1 cuchara de caviar de limón  
2 cucharas de aceite de oliva virgen  
Cilantro  
Sal maldón de Pozo Izquierdo y pimienta blanca molida*

### **LA ELABORACIÓN**

Mezclar el zumo de naranja, lima, aceite, sal y pimienta para la marinada del pescado.

Cortar el cherne en finas lonchas sin piel y añadir a la marinada. Dejar macerar durante 10 minutos.

Pelar la piña confitada y cortarla en pequeñas lonchas.

Cocinar las cigalas peladas al vapor 2 minutos con sal y pimienta.

Añadir a la marinada.

Ecurrir el pescado y la cigala de la marinada y aprovechar el jugo para macerar la cebolla y el hinojo.

Emplatar y decorar con cilantro fresco en hojas junto con los caviares de soja y limón y las pipas de granada fresca.