

# Ceviche de Lubina

Ceviche de Lubina, es una forma tradicional de preparar pescado crudo marinado con cítricos, el secreto es que el pescado sea lo más fresco posible.

Yo lo probé por primera vez en un viaje que hicimos al archipiélago de las Perlas en Panamá, pescamos un pargo y el patrón nos dijo que si queríamos probar el ceviche típico de allí.

Desde entonces lo llevo hecho con multitud de pescados, hoy lo haremos con lubina.

## ingredientes

- 1 Lubina de 1,5 kg (si puede ser salvaje mucho mejor)
- 3 Limas
- Cebollino
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Pimienta
- Sal

## elaboración Ceviche de Lubina

Para evitar problemas de anisakis podéis congelar el pescado durante 48 horas a mas de -18º.

Lo primero es limpiar el pescado y quitarle la escama y las vísceras.

Separaremos los dos lomos y con un cuchillo muy afilado iremos haciendo filetes lo más finos posibles y quitando cualquier resto de espinas, los distribuiremos sobre un plato intentando que no se superpongan unos a otros.

Pondremos sal sobre el pescado y echaremos por encima el zumo

de las limas.

Dejaremos macerar durante unos 10 a 15 minutos.

Cortaremos el cebollino fresco y lo pondremos sobre el pescado ya macerado, le añadimos la pimienta molida y un chorrito de aceite de oliva.

Ya tendremos listo nuestro ceviche de lubina.

Aunque os pueda parecer que la textura del pescado será blanda os equivocáis al haberse cocido con el zumo de la lima quedará deliciosa.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.