

# Yo aprendí, yo enseño



Ceviche verde de autor  
por Esteban Castaño



22 de junio



13:00 h



tv.masterd.es

#MasterDFormación  
#FormaciónEnAbierto

**MD**

ESCUELA DE  
HOSTELERÍA Y TURISMO

master.d<sup>TV</sup>

**MD**

ESCUELA DE  
HOSTELERÍA  
Y TURISMO

## CEVICHE DE CABALLA CON GAZPACHO VERDE

Autor: Esteban Castaño, Alumno del Máster en Gestión e Innovación Gastronómica y Ciencias de la Alimentación, MasterD Valencia.

### INGREDIENTES

- 100 g Caballa
- 2 Limas
- Sal
- 30 g de cebolla morada
- Hielo (3 unidades)
- Maíz crocante
- Flores comestibles

**Gazpacho verde:** • Pepino 50 g • Cilantro 10 g • Jalapeños 10 g • Tomate verde 80 g • Sal • Pimienta • Vinagre 10 ml • Ajo 3 g • 1 gr de xantana.

### ELABORACIÓN

Para el ceviche:

1. Cortar la caballa en cubos de un centímetro, disponer en un bowl.
2. Picar la cebolla morada en juliana, cortar las limas y agregarlas a la caballa junto con la cebolla y el hielo para mantener la temperatura, añadir sal al final y las hojas del cilantro antes de servir.

Para el gazpacho:

1. Cortar el pepino y quitarle las semillas, pero conservar la piel, usar las ramas del cilantro y reservar las hojas para decorar, cortar el jalapeño.
2. En una licuadora, agregar todos los ingredientes, licuar por 4 minutos y sazonar al final, enfriar media hora en el refrigerador.

**Observación:** esta receta tiene influencia de la cocina mexicana por la combinación de ingredientes y el sabor final, sabores intensos pero muy frescos al paladar. Se puede combinar con arroz blanco, quinoa o cuscús.



ESCUELA DE  
HOSTELERÍA  
Y TURISMO