

Yo aprendí, yo enseño

Ceviche de corvina con fruta de la pasión,
verduritas agridulce y crema de batata
por Liuyen Alvarez



 28 de septiembre  17:00 h  tv.masterd.es

#YoMeQuedoEnCasa
#QuédateEnCasaConMasterD

MD | ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO

master.D^{TV}

MD | ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO

CEVICHE DE CORVINA CON FRUTA DE LA PASIÓN, VERDURITAS AGRIDULCES Y CREMA DE BATATA

Autor: Liuyen Alvarez, alumno del Curso Superior de Cocina y Pastelería

INGREDIENTES (Para 4 personas)

PARA EL CEVICHE:

- 300g de Corvina previamente congelada al menos 72 horas
- 60g de Cebolla roja
- 2 piezas bien maduras y generosa de fruta de la pasión
- El zumo de 3 limas
- Ají cachucha
- Cilantro al gusto
- 30ml de aceite de oliva extra virgen
- Salsa Picante artesana (se explica en el vídeo)
- Sal y pimienta al gusto

PARA LAS VERDURITAS AGRIDULCE:

- 4 rabanitos
- 4 zanahorias baby
- 4 pimientos del padrón
- 200g de azúcar
- 100g de vinagre de manzana

PARA LA CREMA DE BATATA DULCE

- 150 g de batata dulce cocida
- 1 cucharadita de miel de abeja
- Sal pimienta y canela al gusto

PROCEDIMIENTO:

PARA LAS VERDURITAS AGRIDULCES:

- Cocer las zanahorias dos minutos en agua hirviendo con un poquito de vinagre, retirar y enfriar rápidamente en un baño con hielo.
- Mezclar el azúcar con el vinagre y llevar a ebullición por un minuto.
- Retirar del fuego, poner las verduras dentro y dejar que se enfríen en la gástrica.

PARA LA CREMA DE BATATA DULCE:

- Pasar la batata dulce por la turmix aún caliente.

- Incorpora la canela y la miel al gusto.
- Puntea de Sal.
- Deja enfriar en la nevera.

PARA EL CEVICHE:

- Ya descongelada la corvina, retirar la piel.
- Cortar en dados medianos de dos centímetros aproximadamente.
- Poner pimienta recién molida, aceite de oliva y reservar en la nevera en un recipiente tapado.
- Sacar el zumo de las limas y de la fruta de la pasión.
- Mezclar los dos zumos y batir un poco con unas varillas de mano para sacar un poco las pepitas.
- Colar y reservar en la nevera las pepitas y el zumo extraído.
- Cortar la cebolla, el cilantro y el ají cachucha en juliana bien finas y reservar en un bol.
- En un recipiente de cristal o de acero inoxidable, poner el zumo y el picadito de juliana anterior. Agregar el picante al gusto, puntear de sal y remover.
- Retirar el picadito del zumo, poner en un bol y agregar el pescado. Mover con una cuchara hasta que el pescado se comience a tornar blanco. (Poner dos cubitos de hielo para mantener la frialdad)
- Rectificar la sal.

MONTAJE:

- Poner la crema de batata dulce en una manga pastelera y hacer dos duquesas en un plato adecuado.
- Poner los dados de pescado en el centro del plato, encima el picadito y, alrededor, las verduritas agridulces.
- Agregar el zumo necesario de la marinada. Debe quedar jugoso
- Incorporar algunas de las pepitas reservadas para dar un toque más original.

Observaciones:

Liuyen Álvarez Gallego acaba de iniciar el curso superior en nuestra escuela, pero es un cocinero con trayectoria –más de 15 años de experiencia- y recorrido en su país, Cuba. Ha escrito un libro, la Magia de un Cocinero Cubano, donde combina la tradición del recetario cubano con su toque creativo y personal.