Ceviche all'avocado

Descrizione

Il ceviche è un piatto di origine peruviano a base di pesce famoso per il suo potere afrodisiaco.

Informazioni

PREPARAZIONE: 20 min
DIFFICOLTÀ: 1
COTTURA: -
DOSI PER: 10 persone

Ingredienti

500 g di **tonno fresco**
500 g di **gamberi** sgusciati
500 g di **salmone fresco**
2 **avocado**
125 ml di **succo di lime**
4 cucchiai di **coriandolo**
1 cucchiaino di **zenzero fresco**
1 cucchiaio di **peperoncino**
1 cucchiaio di **semi di sesamo**
1 cucchiaino di **olio di sesamo**
2 cucchiai di **cime di cipollotti**
1 **cipolla rossa**
2 cucchiai di **peperoncino rosso**
45 ml di **olio d'oliva**
1 **peperone rosso**
150 g di **mais**
¼ di cucchiaino di **aglio**
Sale e pepe

Preparazione

1) Pulisci i gamberi, taglia a cubetti di 1 cm circa il tonno, il slmone e l'avocado.
2) Metti il ??tonno, i gamberi e il salmone ciascuno in una grande ciotola e aggiungete 1/3 di avocado, succo di lime e coriandolo (sciacquato e tritato) in ogni ciotola.
3) Aggiungi al tonno metà cucchiaino di zenzero e tutto il peperoncino giallo, i semi di sesamo, l'olio di sesamo e le cime di cipollotto (tritati finemente, solo parte verde).
4) Aggiungi ai gamberi ½ cipolla rossa, del peperoncino tritato finemente, l'olio d'oliva, lo zenzero e l'aglio.
5) Al salmone, infine, aggiungi la rimanente cipolla rossa, il peperoncino tritato finemente, l'olio d'oliva, l'aglio, tutto il peperone rosso e il mais.
6) Condisci ciascun composto con sale e pepe e lasciate marinare per 10 minuti.
7) Servi le 3 ceviche insieme, ciascuno su un grande cucchiaio decorativo o in una ciotola da portata.