

CEVICHE DE VIEIRAS



Preparación

Hervir o asar los boniatos y reservar hasta que estén fríos. Laminar las vieiras y exprimir lima sobre ellas, reservar en la nevera, no más de 10 minutos) Cortar la cebolla en pluma y reservar en un bol con agua y cubitos. Una vez tenemos todos los ingredientes para el ceviche o cebiche de vieiras listos es hora de montar el plato. Empezamos restregando una guindilla por el fondo del plato. A continuación cortamos el boniato en 2 trozos gruesos y los ponemos uno encima del otro para que nuestro ceviche tenga volumen. Cortamos unas rodajas de guindilla y ponemos por encima. Sacamos de la nevera las vieiras y las ponemos sobre el boniato. Cortamos el aguacate y lo añadimos al ceviche junto al cilantro. Por último, escurrimos la cebolla y la ponemos por encima, escurrimos una lima sobre el ceviche de vieiras y añadimos unos kicos que darán el toque crujiente al plato. Servir enseguida y disfrutar.

INGREDIENTES

Vieiras congeladas
boniato
guindilla
cebolla morada
cilantro
limas
aguacate
kikos