



## Cocinando Con Kiko

En esta semana, nuestro chef Kiko nos lleva hacia la tierra de los incas, para preparar un delicioso ceviche...que les recomendamos prepararlo los jueves y sintonizar 'Romanticamente Kiko' por la 106.3 fm y [www.elkiko.com](http://www.elkiko.com) de 8 de la noche a 3 de la mañana, no somos responsables de lo que pueda pasar ☺ .

El ceviche es uno de los platos más representativos de Perú aunque sus infinitas posibilidades en la mesa le han convertido en un recurso utilizado fuera de sus fronteras.

Ceviche De Pescado :

Ceviche de pescado marinado con limón. Un plato perfecto siempre y cuando te guste el picante. Si eres valiente... ¡atrévete a probarlo!

Preparación en 40 Minutos

Cocción en 10 Minutos

Para 4 personas

[Dificultad Fácil](#)

**¿Qué ingredientes necesito para preparar .. Ceviche de pescado?**

- 1 kg de pescado blanco, fresco y sin fibras (a gusto)
- 3 cebollas medianas cortadas a la pluma, ligeramente gruesas
- El zumo de unos 8 o 10 limones
- Unos granos de anís
- 5 ajíes limo picados (guindilla)
- Pimienta (opcional)
- 1 pizca de kión chancado ([jengibre](#) triturado)
- Sal
- 1 cucharada y media de [cilantro](#) picado
- 3 hojas de lechuga
- 3 camotes amarillos (batatas)
- 8 rodajas de choclo (maíz)
- 1 rocoto ([pimiento](#) picante) cortado en rodajas finas para decoración

### ¿Cómo se prepara Ceviche de pescado?

Cocer el maíz en rodajas de 2 cm con unos granos de anís. [Por](#) otro lado, cocer la batata, pelarla y cortarla también en rodajas de 2 cm.

Lavar el pescado con agua y sal. Cortarlo luego en cuadrados de 1 a 2 cm.  
Partir la cebolla en tiras finas y añadirle sal.

Poner el pescado en una fuente y sazonar con un poquito de jengibre triturado y sal.  
Añadir el ají limo (guindilla) picado en trocitos pequeños, el limón recién exprimido, la pimienta y el cilantro picado. Dejarlo reposar 10 minutos. Probar el picante del jugo, y si está a tu gusto ya puedes colocar la cebolla encima del pescado.

Adornar la fuente con el maíz, el pimiento picante en pequeñas rodajas, las batatas y las hojas de lechuga.

Buen Provecho!!