

Cebiche clásico: la especialidad de Piscomar

por Andrea Barrionuevo | Ene 29, 2022 | Blog Grupo Jhosef Arias, Gastronomía



El **cebiche** es el plato bandera de nuestra cocina peruana y como tal existen variadas preparaciones que lo hacen uno de los platos más solicitados por los clientes de **Piscomar**. En este local del Grupo Jhosef Arias, se tiene como especialidad un delicioso cebiche Sabe Perú, un **cebiche clásico** que inspira a más de uno desde 2013.

Origen

Antes de continuar con su preparación, nos viene bien saber cómo se origina el **cebiche**. Diferentes expertos han señalado que la palabra cebiche tiene distintos orígenes, pasando por los **árabes** hasta el quechua, pero todos llegan al mismo resultado: se trata de una **técnica culinaria** basada en la marinación de la carne a través de cítricos. En concreto, cuando se usan carnes de pescados o mariscos.

Ahora que ya conoces un poco más del **contexto** en el que se lanzó a la popularidad este patrimonio gastronómico del Perú, te presentamos la receta:

Ingredientes:

1 k. de pescado blanco fresco y de lomo ancho. Podéis emplear corvina como en el curso u otros pescados

6 limas

2 cebollas moradas cortadas en juliana fina

2 cucharadas de cilantro fresco picado finamente

1 cucharada tipo postre de rocoto o ají amarillo picados finamente (sin pepitas)

Sal y pimienta blanca recién molida (al gusto)

Para la guarnición: maíz choclo de (grano grande)

1 boniato

Preparación:

El primer paso es limpiar el **pescado**, quitando las partes duras y pequeños trozos de piel sobrante. Podéis elegir el pescado blanco que más os guste, la perca es una opción barata, aunque con rape o lenguado también queda de lujo. La elección es vuestra pero es muy importante que el pescado esté **muy fresco**.

Es mejor no emplear pescado congelado. Aunque para librarnos del peligro del anisakis (para evitar problemas parasitarios), podemos congelar el pescado fresco durante **48 horas**. Pasado este tiempo lo dejamos que se descongele a temperatura ambiente antes de trabajar con él.

Utilizaremos los lomos del pescado. Repasamos los lomos de pescado por si llevan alguna pequeña espina o restos de piel. Una vez limpios, los fileteamos con el cuchillo cortando tiras o en dados medianos, trozos de 1-1/2 cm aproximadamente. Reservamos el pescado en una fuente grande.

Para la guarnición, se debe poner a hervir maíz choclo y boniato. Estos serán la decoración y parte del plato.

Recomendaciones del Chef:

Jhosef Arias, embajador de la cocina **iberoamericana**, nos deja algunos tips para que este cebiche salga perfecto. *“El cebiche jamás debe resultar amargo, ni picante, ni ácido. Por tanto, el truco está en cómo se exprime la lima”*.

Según nos narra el chef dueño de **Piscomar**, *“siempre debe hacerse con la mano, mas no con otros implementos que son muy útiles, pero en este caso presionan la **Lima** sacando sus sabores más amargos”*.

[Aviso Legal y Política de Privacidad](#) [Política de Cookies](#)

