

**DOMINA LA**

# ***Gastronomía peruana***



**DESDE CASA**

**EMPIEZA TU VIAJE CULINARIO HOY**



**INGAPE**  
— CULINARY INSTITUTE —

# el Ceviche

*El Ceviche es uno de los platos más representativos de la gastronomía peruana, reconocido a nivel nacional e internacional. Se prepara con pescado fresco cortado en trozos y marinado en jugo de limón, acompañado de ingredientes tradicionales como cebolla, ají y culantro. Es consumido a lo largo de la costa y forma parte fundamental de la identidad culinaria del país.*



## Ingredientes

- Filete de pescado 200 Gramos
- Cebolla 1 Unidades
- Cilantro 2 Ramitas
- Limones 12 Unidades
- Camote morado 1 Unidades
- Yuca 1 Unidades
- Cancha Patcho 120 Gramos
- Ají limo 2 Unidades
- Plátano de freír verde 1 Unidades
- Lechuga 2 Hojas
- Yuyo 8 Gramos
- Condimentos (Sal, ajino moto) Pizcas
- Choclo 1/2 Unidad

## Preparación

Para elaborar este ceviche, reconocido mundialmente como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, comenzamos seleccionando una pieza fresca de tollo, que cortaremos con precisión en cubos sesgados sobre una tabla azul para garantizar la inocuidad. Sazonamos el pescado generosamente con sal para sellar su textura y aportarle un brillo característico, integrando luego cilantro finamente picado antes de llevar la mezcla al frío para preservar su firmeza.

Mientras tanto, picamos ají limo conservando las semillas para potenciar el aroma y cortamos cebolla roja en pluma muy fina, reservando ambos insumos a baja temperatura para acentuar su textura crujiente. La esencia del plato se logra exprimiendo con delicadeza once limones sutiles, evitando presionar en exceso para no extraer el amargor de la cáscara, y mezclando este zumo con sal y dos cucharadas de un preparado procesado de ají limo con rocoto.

Finalmente, unimos el pescado con la cebolla y el jugo cítrico para montarlo sobre una base de lechuga fresca, acompañado de yucas cocidas, camote, rodajas de choclo y crujientes chifles piuranos, coronando la presentación con canchita serrana, yuyo y delgados rulos de ají que realzan el colorido y la tradición de esta pieza maestra.



**INGAPE**  
— CULINARY INSTITUTE —