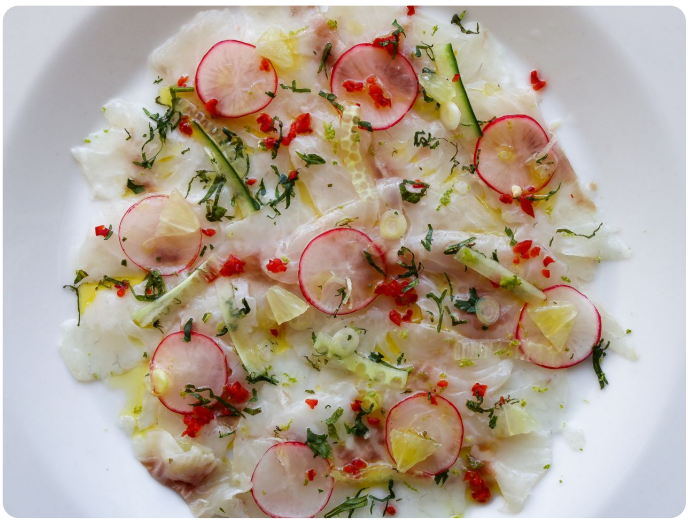
Севиче из сибаса

OsThemes · 12.08.2023



Время готовки

40 минут

Сложность

Сложно

Серверовка

4

Описание

Почему мы не готовили это блюдо раньше – для нас загадка. Но теперь забыть о нем будет невозможно. Севиче – это закуска из сырой рыбы, маринованной в цитрусовом соке. Белок денатурируется, и рыба готова к подаче. Для блюда подойдет любая белая рыба, важно, чтобы она была максимально свежей. Останется добавить только главный финиш, цвета и краски – приправу 5 цветов.

Ингредиенты

- Сибас
- Апельсин
- Сок 1/2 лайма
- Сок 1/2 лимона
- 1/2 небольшой сладкой луковицы
- Перец чили
- 4 помидорки черри
- 2-3 веточки кинзы
- Оливковое масло 3-4 ст. л.
- Сахар 1/2 ч. л.
- Мадагаскарская красная соль
- Японская приправа 5 цветов

Способ приготовления

1. В идеале попросить очистить рыбу в магазине. Если это не удастся то ее нужно выпотрошить отрезать хвост плавники и голову. Затем разрезать рыбу на две половинки
2. вдоль хребта.
3. Удалите хребет начиная с хвоста. Очистите рыбу от костей. Дальше срежьте филе с кожи небольшими кусочками. Залейте филе оливковым маслом и соком лимона и лайма.
4. Апельсин разделите на дольки очистите от шкурки и пленок и тоже добавьте к рыбе. Очень тонко нарежьте лук добавьте к остальным ингредиентам добавьте сахар и чуть соли. Дайте рыбе постоять 2-3 часа.
5. При подаче добавьте еще немного оливкового масла выдавите в блюдо помидорки черри (кожура не понадобится) и посыпьте мелко нарезанной кинзой.