

Cebiche de lubina, pulpo y aguacate

Por: Mikel López Iturriaga



Ingredientes

Para 4 personas

600 g de lomos de lubina limpios de piel y espinas

200 g de pulpo cocido

1 aguacate

1 cebolleta

2 limones

4 cucharadas de caldo de pescado

2 cucharaditas de huevas de salmón

2 cucharaditas de cebollino picado

Sal

Preparación

1. Cortar la cebolla tierna y ponerla a macerar unos 20 minutos con el zumo de medio limón y un chorro de agua para que pierda fuerza.
2. Mientras, cortar la lubina y el pulpo en láminas finas. Pelar y picar el aguacate y mojarlo con el zumo de medio limón para que no se oxide.
3. Justo antes de servir, juntar la lubina, el pulpo, el aguacate, la cebolla escurrida y el zumo del otro limón. Dejar reposar un minuto. Añadir el caldo, salar y mezclar.
4. Servir inmediatamente decorado con el cebollino y las huevas de salmón.