



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: <https://www.youtube.com/watch?v=YGEtGc8KsK4>

Ingredientes

1 lomo de lubina desespinado
Aceite de sésamo sin gluten
1 lima
1 limón
Sal
Soja sin gluten
Vinagre de arroz
Cilantro
Ajo negro
Cebolla morada encurtida


gloton
sin gluten



Quitamos la piel a un lomo de lubina de buen tamaño. Para este paso es muy importante tener un cuchillo bien afilado e ir con mucho cuidado para no quitar demasiada carne del pez. Cuando la tengamos, la metemos al horno con un poco de aceite de sésamo durante 10 minutos a 180 grados.



Quitamos la ventresca y hacemos unos trocitos en forma de dado para nuestro ceviche de lubina sin gluten apto para celiacos.



A la lubina cortada en dados le echamos zumo de un limón y de una lima, un pelín de sal, un chorrito de salsa de soja sin gluten, otro de vinagre de arroz y cilantro picado. Mezclamos bien y dejamos macerar 20 minutos. No te excedas con la sal, ¡ya que la soja sala mucho!



Mientras esperamos a la piel, cortamos un poco de ajo negro. El ajo negro tiene un sabor muy especial, así que si no te gusta, ¡no lo eches!



Para emplatar, cogemos un poco del ceviche y hacemos una base con él y con el jugo (llamado leche de tigre). Añadimos ajo negro, cebolla morada encurtida y ponemos un trocito de la piel asada como bandera. Para terminar, unas gotitas de aceite de sésamo y unas hojitas de cilantro.



¡Y listo nuestro ceviche de lubina sin gluten de Mateo Sierra!

glotoness
sin gluten