

Cebiche salmón con naranja y canela

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Alexia

INGREDIENTES

0	
3 taza/s	Salmón — fresco en cubos de 2 cms
	Canela en rama
	Zumo de naranja
1 cucharada/s	Canela molida
	Perejil — 1 atado picado fino
4 cucharada/s	Aceite oliva
1	Chile — amarillo peruano cortado en juliana
2	Cebolla roja — cortadas en pluma
2 cucharada/s	Jengibre — fresco picado fino
1 dientes	Ajos — molido
0,50 taza/s	Limones — de pica recién exprimido
Aliño	
	Sal
	Pimienta negra
	Ajónomoto

ELABORACIÓN

En un bol colocar el salmón con el ajo, jengibre, perejil, jugo de limón, cebolla y el chile, dejar reposar 6 minutos aprox. Agregar el jugo de naranjas, canela en polvo y el aceite de oliva, rectificar aliños. Servir decorado con la ramita de canela, gajos de naranja y el ciboulette espolvoreado.