

Cebiche salmón con naranja y canela

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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
Ajínomoto

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.