

Ceviche Bitburger con mais arrostito

Ricetta per 4 porzioni:

Per il ceviche:

400 g di filetti di orata pronti per essere cucinati, senza pelle e senza lisce

2 cipolle rosse

Succo e scorza di 1 ½ lime

Pepe dal macinino

Peperoncino dal macinino

Per il mais:

200 g di mais in lattina

Olio vegetale per la cottura alla griglia

4 bicchieri di Bitburger Premium Pils fresca

Accessori:

Utensili BBQ/da cucina

Preparazione:

1. Preparare il grill (con coperchio a circa 160 °C – 180 °C) per la cottura a calore diretto a media temperatura.
2. Per il ceviche sciacquare i filetti di orata sotto acqua corrente e asciugarli per mezzo di carta assorbente. In seguito tagliarli a pezzetti dalle dimensioni di circa 1 cm. Pelare le cipolle, tagliarle a metà e in seguito tagliarle finemente a spicchi.
3. Mescolare i pezzetti di pesce con la scorza ed il succo di lime ed insaporire con sale e peperoncino. Sciacquare il mais sotto acqua corrente e asciugarlo accuratamente per mezzo di carta assorbente.
4. Versare 3 – 4 cucchiaini di olio vegetale in un pentolino BBQ/da cucina a seconda delle dimensioni del pentolino e riscaldare l'olio a circa 160 °C. In seguito aggiungere il mais in corrispondenza delle porzioni e cuocerlo con il coperchio aperto per circa 2 – 3 minuti. Dopo la cottura estrarre il mais per mezzo di un mestolo bucato, lasciarlo asciugare su della carta assorbente ed insaporirlo con sale e pepe.
5. Mescolare i pezzetti di pesce marinati con le cipolle tagliate a spicchi e insaporire nuovamente il tutto.
6. Al momento di servire, distribuire il ceviche pronto in delle ciotole e guarnirlo con il mais alla griglia. Insieme al piatto gustare una fresca Bitburger Premium Pils.