



TIRADITO estilo Marisol

Ingredientes:

- ½ kilo de pescado cortado en tajadas finas (fileteado)
- sal
- crema de ají
- leche de tigre
- camote asado, choclo desgranado o lo que desee para acompañar

CREMA DE AJÍ:

- 3 ajíes amarillos enteros
- aceite de oliva
- agua
- azúcar

LECHE DE TIGRE:

- ½ taza de trozos de pescado
- 1 taza de jugo de limón recién exprimido
- 1 ají limo picado (sin pepas ni venas)
- ½ cebolla picada
- ½ taza de apio picado
- ½ cucharadita de ajo molido
- ½ cucharadita de kión molido
- 5 tallos de culantro picado (guarde las hojas para decorar)
- sal y pimienta al gusto
- hielo

♡ TIPS ♡

- En lugar de filetear el pescado, puede usar las bandejas de "sashimi" del supermercado que están listas para consumir.
- Para la "crema de ají" puede usar diferentes ajíes para tener más variedad de sabores y colores.
- 魚を切り身にする代わりに、スーパーマーケットの刺身トレイを使うことができます。
- "チリクリーム"には、さまざまな風味や色の異なるチリを使用できます。

Preparación:

1. Sazonar los trozos de pescado con sal y acomodarlos sobre un plato como para ser servidos. Cubrir con papel film y llevarlo al refrigerador para que se mantenga fresco.
2. **CREMA DE AJÍ:** Quitar las pepas y las venas de todos los ajíes y dejarlos remojando en agua hervida con una pizca de azúcar por 5 minutos aproximadamente. Escurrir el agua y sofreír en aceite de oliva hasta que quede dorado. Licuar los ajíes con un chorrito de aceite hasta que quede una textura cremosa. Reservar.
3. **LECHE DE TIGRE:** Mezclar todos los ingredientes y triturarlos con ayuda de un tenedor y luego pasarlos por un colador (si desea puede llevar todo a la licuadora y luego pasarlos por el colador).
4. **MEZCLA (DE CREMA DE AJÍ Y LECHE DE TIGRE)** En un recipiente vaciar la leche de tigre y agregar la crema de ají, mezclar bien y agregar el hielo para mantener fría la mezcla.
5. Retirar el plato con los trozos de pescado del refrigerador y verter la mezcla por encima, decore y sirva, ¡Listo para disfrutar!

ティラディート マリソル風

材料

魚を薄切りに切った(切り身)	½キロ
▲塩	お好みで
■チリクリーム	
レチェ・デ・ティグレ	
ローストサツマイモ(焼き芋)、コーンなど	

▲チリクリーム:

イエローホットペッパー(アヒアマリーヨ)	3個
オリーブオイル	お好みで
水	お好みで
砂糖	お好みで

■レチェ・デ・ティグレ(タイガーマルク、トラの乳)

切った魚	½カップ
絞ったレモン汁	1カップ
アヒ・リモ: チリペッパー, 中身空にする)	1個
玉ねぎのみじん切り	½個
セロリのみじん切り	½カップ
おろしニンニク	小さじ½杯
おろし生姜	小さじ½杯
みじん切りコリアンダー(飾るために葉を保存)	5本(茎)
塩・コショウ	お好みで
氷	お好みで

作り方

1. 魚を塩で味付け、皿にのせます。ラップフィルム包みで新鮮さを保つために冷蔵庫に置く
2. **▲チリクリーム** すべてのピーマンの中身を空っぽにして、5分間、少量の砂糖を加えたお湯に入れる。水分を切って、オリーブオイルで金褐色になるまで弱火で揚げる。油少量を加えたチリをミキサーでクリーム状になるまで混ぜる。保存する。
3. **■レチェ・デ・ティグレ**(タイガーマルク、トラの乳) すべての材料を混ぜ合わせて、フォークの助けを借りてマッシュアップしてから、コリアンダーにかけます。
4. **▲■ミックス(チリクリームとレチェ・デ・ティグレ)** ボウルにレチェ・デ・ティグレとチリクリームを入れ、よく混ぜて、冷たく保つために氷を加える。
5. 冷蔵庫の薄切りの切った魚が入った皿と、4.のミックスを飾って出す。

TIRADITO ティラディート

Estilo
Marisol
マリソル
風

puede decorar
con pedacitos palta

