Ceviche de palmitos



Aquest **ceviche vegà** a base de plantes està elaborat amb cors de palma (en comptes de peix) juntament amb ingredients tradicionals de ceviche mexicà: tomàquet, coriandre, jalapeño, suc de llima i alvocat. És una recepta molt fàcil que es pot preparar en uns minuts! Serviu-ho amb mini torrades, amb patates fregides o en bols d'enciam!

Aquest **ceviche de cors de palma** és un aperitiu deliciós! Si portes una estona aquí, sabràs quant ens agrada el ceviche clàssic, però de vegades córrer a la botiga a buscar peix fresc et sembla un problema, o hi ha dies en què volem plantar-nos intencionadament… . De tota manera, així va ser com va sortir aquest recetpa i ens va sorprendre gratament com els cors de palma funcionaven amb el ceviche.

Què pots fer amb els palmitos

Els cors de palma tenen una textura meravellosa que imita sorprenentment el peix, amb un sabor neutre que adquireix els sabors del maridatge. Un llenç en blanc, per dir-ho així! Aquí l'estem utilitzant en ceviche vegà, però també es pot utilitzar en "pastissos de cranc" vegà o amanida de tonyina vegana". Les possibilitats són infinites.

Tant el coriandre com la llima ténen un sabor molt especial. Penso que més difícil d'acceptar el del coriandre, així que tasta'l abans o posa'n poquet al principi. Per fer les fotos em vaig passar i va resultar excessiu, les fotos fantàstiques però el gust… no tant.

La llima si no la coneixes, t'enamoraràs per sempre més.

Vegà, sense gluten

Fem ceviche vegà

Per 4-6 racions
Temps: Temps total 55 minuts: Temps de preparació 25 minuts, Temps de repòs 30 minuts.

Ingredients:

- 1/4 tassa de ceba vermella, tallada a rodanxes fines
- suc d' 1 a 2 llimes (comenceu amb una, més al gust)
- 1/2 culleradeta de sal (comenceu amb aquesta i després feu al gust)
- 1 pot de palmitos, escorreguts, esbandits
- 1 tassa de cogombre, a rodanxes
- 1 tassa de tomàquets, tallats a daus
- 1/2 jalapeño, tallat a daus fins
- 1/2 culleradeta de coriandre picat
- 2 culleradetes d'oli d'oliva verge extra
- 1 alvocat

Elaboració:

PAS 1: Talleu les cebes a rodanxes fines i poseu-les en un bol mitjà. Esprémer el suc d'una llima i afegir un polsim de sal . Mescleu-ho i deixeu-ho marinar mentre prepareu els ingredients restants.

PAS 2: Escorreu els cors de palma , esbandiu molt bé. Talleu a daus en mitges llunes de 3/4 de polzada. Esbandiu de nou, reserveu-ho sobre un colador.

PAS 3: Talleu el cogombre a daus, el tomàquet, piqueu el jalapeño i el coriandre. Afegiu tots els ingredients a les cebes en remull, remeneu i afegiu-hi el coriandre picat petit.

PAS 4: Talleu els cors de palma. M'agrada esbandir una vegada més. De vegades, els sucs del recipient poden donar-li una olor estranya.

PAS 5: Incorporeu-hi els palmitos i un raig d'oli d'oliva. Tasteu, ajusteu la sal i la llima. Normalment afegeixo més suc de llima i sal. Barrejeu bé. Refrigerar fins a servir, 30 minuts o fins a 8 hores perquè els sabors es fonguin.

PAS 6: Just abans de servir, afegiu l'alvocat! Tasteu i ajusteu la sal , el nivell d'espècies i el suc de llima.

L'alvocat afegeix una riquesa molt agradable, així que el recomano molt.

A continuació, serviu-ho amb tortillas, o feu mini torrades amb una rodanxa d'alvocat, o serviu-ho en un alvocat a la meitat, o en bols d'enciam!

Un saborós aperitiu vegà, una manera perfecta de començar la

vostra festa mexicana!

Aquest ceviche vegà i a base de plantes, palmitos , et transportarà a Mèxic. Feta amb cors de palma i alvocat, aquesta recepta fàcil es pot fer en uns minuts i es serveix millor amb torrades, amb patates fregides o en bols d'enciam!

Notes

La recepta té millor gust si té l'oportunitat de marinar i refredar durant almenys 30 minuts! Però a casa ens agrada marinar-la unes 8 hores. Queda més gustosa i els sabors més units.

Bon profit!







