

# Exquisit ceviche de salmó fumat, brillant, cruixent i sedós



Hem descobert un plat deliciós, mira que ens agrada el salmó a les meves filles i a mi però no sabia que el ceviche es podia preparar amb qualsevol peix. Aix quin mal fa el desconeixement! Ens hem estat perdent una recepta exquisita, plena de color i sabor.

El ceviche de salmó és una de les moltes variacions del ceviche que pots trobar a Xile; al cap i a la fi, hi cultiven salmó.


Xile, com el seu veí Perú, és un dels molts llocs que reclamen la propietat del ceviche, i sens dubte el plat és variat i excel·lent. I mentre que el ceviche varia de cuina a cuina i de regió a regió, el *ceviche xilè* acostuma a tallar-se petit,

gairebé com un tàrtar.

Aquesta és una recepta de ceviche de salmó inspirada en ceviches xilens que té un gust increïble i és molt diferent de l'altra recepta que fem de **ceviche de bacallà**.

Aquesta última recepta és important, ja que també inclou una discussió sobre la seguretat alimentària, que us ha de preocupar si voleu menjar ceviche de salmó amb seguretat. Per què? El salmó cru, mai congelat, almenys el salmó salvatge, pot portar **larves de cuc anisakis**, que et posarà malalt. És molt inhabitual, però no impossible. Si no teniu ganes de llegir tota l'explicació, la versió curta és que heu de congelar el salmó durant una setmana o més a -20 °C o més fred abans de menjar-lo cru.

Quan faig ceviche, sempre m'apropo al mercat de Reus, que ara obren entre setmana per les tardes i tot i m'ho puc combinar bé. I no ho faig per la comoditat, sinó per la qualitat del salmó que sé que trobaré a les parades de peix.

El que diferencia aquest ceviche de molts altres és la presència d'espècies. A Xile, hi ha una barreja d'espècies anomenada *merken* que és una barreja de pebrots fumats, coriandre i sal, de vegades també amb comí. He afegit aquests elements a aquest ceviche. 

El resultat és fumats, brillant, cruixent i sedós. Definitivament val la pena el teu temps.

*Sense gluten*

## Ceviche de salmó

**Per 4 racions**

**Temps:** Temps total 30 minuts: Temps de preparació 30 minuts, Temps de cuina 0 minuts, Temps de repòs 0 minuts.

**Ingredients:**

- 1 ceba vermella, picada
- 1 llimona, suc
- 1/2 tassa de suc de llima
- 1 aranja, suc
- 1/2 kg de salmó, tallat a daus petits
- 1 gra d'all, picat
- 1 pebrot dolç, tallat a daus
- 1 alvocat, tallat a daus
- 1/4 culleradeta de comí mòlt
- 1/4 culleradeta de coriandre mòlt
- 1/2 culleradeta de pebre vermell fumat (utilitzeu pebre vermell normal si no el trobeu fumat)
- 1/2 tassa de coriandre picat
- Sal al gust
- Oli d'oliva verge extra

LA MEVA CUINA



## Elaboració:

**PAS 1:** Barregeu tot el suc de cítrics en un bol i afegiu-hi la ceba picada. Deixeu-ho reposar mentre tal·leu tots els altres ingredients.

**PAS 2:** Afegiu cada ingredient al bol quan acabeu de tallar-lo, deixant el coriandre per al final. Barregeu bé i mengeu-ho de seguida o refrigereu-ho fins a 30 minuts abans de servir.

## Notes

*M'agrada ratllar cada cítric amb un ratllador microplane i afegir-ho també al ceviche. També podeu posar un raig d'oli d'oliva verge extra sobre el ceviche quan el serviu si voleu.*

*Si el deixeu reposar tota la nit, el salmó queda cuit del tot i dels cítrics en queda una salsa exquisita.*

*No cal dir que podeu posar i treure ingredients al vostre gust. Deixeu anar el vostre instint.*

Bon profit!

LA MEVA CUINA

