

Do's y Dont's para elaborar el mejor ceviche

El ceviche, ese colorido plato que nos llega de la cultura latinoamericana lleno de matices, y frescor, se ha convertido en un 'must eat' en la gastronomía española, incluso en los hogares. Y es que, además de su peculiar sabor y estética, es una alternativa muy 'healthy' si se quiere cuidarse. HACHE el nuevo 'hotspot gourmet' en la capital, expertos en el arte del ceviche, ofrecen los Do's y Dont's para triunfar con esta receta absolutamente succulenta. ¡Manos a la obra!

DO: Utilizar un pescado bueno, que aporte textura y sabor, de forma equilibrada. Para ello, los más recomendados son la lubina, la merluza, la corvina o el bacalao.

DONT: ¿Pescado congelado o fresco? Los grandes expertos del tema prefieren pescado fresco, pero es aconsejable congelar previamente el pescado con el que se va a preparar el ceviche ya que todo pescado que se va a servir crudo o poco cocinado, puede provocar Anisakiasis.

DO: Siempre se usan filetes o piezas enteras, que deben ser cortadas en dados o pequeños pedazos, como la base fundamental del plato.

DO: El truco está en el aliño... Un buen zumo de limón o, mejor lima que, ojo, debe ser exprimido con la mano, sin hacer mucha presión, para evitar que el jugo amargo de este se una a la mezcla.

DONT: No debe dejarse macerar en la base de limón durante mucho tiempo. Una vez mezclado todo, se deja el pescado diez minutos marinando y se sirve cuando cambia de color.

DO: No hay que olvidarse de las hierbas, el sabor y el picante. Cilantro y ají, son los más indicados... Pero se puede usar perejil y guindillas, esto, como todo, siempre a gusto del consumidor. La cebolla ideal es la morada.

DO: Al servir... Que no se olvide que es un plato frío, por lo que debe estar a una buena temperatura que, ante todo, refresque el paladar. ¡Sencillamente exquisito!

DONT: No se puede (ni se debe) guardarlo de un día para otro, ¡es pecado! Precisamente porque pierde su frescura, su sabor y la magia de su efecto instantáneo.

DO: Los grandes expertos en gastronomía recomiendan servirlo solo, con sus cinco ingredientes básicos: pescado, cebolla, sal, ají y lima.

DONT: Combinaciones con aguacate, maíz tostado, rodajas de plátano verde, yuca... Pueden ser muy jugosas, pero le restan sabor y protagonismo a otros ingredientes, ¡cuidado!

Acerca de Hache restaurante

La letra H no representa una consonante sino solo una aspiración callada. Y así es este discreto y elegante restaurante frente al Palacio Real y los mágicos Jardines de Sabatini, que bien podría dejarnos a todos mudos con su cocina. HACHE se postula como la mejor sorpresa culinaria del centro de Madrid. Todo ello en un ambiente vintage cuyas paredes de ladrillo visto reflejan el espíritu sencillo, acogedor y moderno donde todo respira un contagioso swing.

En su variada carta se cuida hasta el más mínimo detalle, la presentación es elegante, pero al probar los tártaras y ceviches, arroces, carnes, pescados... cualquiera de sus platos enmudecerás. Nunca olvides los postres de Hache, quien los prueba, no puede dejar de hablar de ellos.

Una impecable cocina basada en la calidad y estacionalidad del producto -los mejores del mercado-,

elaborada con esmero y originalidad, que busca ese toque diferenciador y por supuesto, lo encuentra.

Además, el ambiente se completa con la música de jazz que suena de fondo a todas horas, creando la cápsula perfecta en la que evadirnos y poder disfrutar de la experiencia gastronómica que ofrecen perfecta. Un ambiente informal ideal para disfrutar en buena compañía de un rico desayuno, comer, cenar e incluso tomarnos alguna copa...

www.hacherestaurante.com

C/ Bailén 7, 28013- Madrid

Teléfono: 91 137 78 05

Facebook: Restaurante Hache

Instagram Restaurante Hache

Datos de contacto:

Globe Comunicación

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#) [Ocio para niños](#) [Belleza](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>