



CARTA PAÍS

PARA EL CLUB DE PRODUCTO
COCINAS DEL PACÍFICO AUSTRAL



Subsecretaría
de Turismo

Gobierno de Chile



Subsecretaría
de Pesca y
Acuicultura

Gobierno de Chile

Las caletas de Chile son asentamientos costeros cuya economía y vida se han articulado tradicionalmente en torno a la extracción artesanal de productos del mar. Su importancia en la historia y la cultura son vitales, pues representan un motor económico y gastronómico para cientos de comunidades del país. Además, muchas de las caletas chilenas son unidades territoriales fundacionales, es decir, hubo primero una caleta, antes que una ciudad.

Chile debe a sus caletas buena parte de su conexión con el mar. La gastronomía del Pacífico Austral nos acerca no solo a la diversidad de sabores marinos, sino que a través de ella reconocemos las artes de pesca, contemplamos el bote y su patrón o patrona, aprendemos a filetear pescados, reconocemos las especies que comemos, identificamos la figura de las alquerías y reconectamos con oficios que constituyen patrimonio.

Un mar de 4300 kilómetros de costa lineal, austral y frío, para dotar de vida y para seducir. Para reafirmar nuestra poderosa identidad nacional. El mar para estimular los sentidos y el corazón. **Las Cocinas del Pacífico Austral**, con sus caletas, paisajes, productos y personas son la mejor muestra de la diversidad y autenticidad de Chile, la prueba fehaciente de por qué somos un destino gastronómico único en el mundo.



Caleta Tongoy

“Niñita de pescadores que con viento y olas puedes, duerme pintada de conchas, garabateada de redes...” Canción de pescadores, Gabriela Mistral.

PRODUCTOS ESTRELLAS:

- *Ostión del Norte*
- *Locos*
- *Palometa*




Entre quebradas y humedales se erige la Bahía de Tongoy, ubicada a 60 kms de La Serena, en la región de Coquimbo. Caleta Tongoy hace parte de la conocida costa de los piratas y guarda en torno al mar, cientos de sabores e historias marcadas por quiénes han sido sus habitantes, comunidades de changos, molles y piratas.

En torno a sus 62 kilómetros cuadrados abunda la belleza. Es el secreto mejor guardado de Coquimbo. Un territorio bendecido que, de la mano de sus pescadoras y pescadores que aprendieron a cultivar el mar, busca transformarse en una de las primeras caletas turísticas sostenibles de Chile.

Sus sabores y saberes le bastan para ser una de las joyas del Pacífico Austral. Sus características

geográficas la convierten en un ecosistema único, pues cuenta con una importante zostera marina (pasto marino), praderas que resguardan a más de 117 especies diferentes, entre ellas al majestuoso ostión. Este bioma marino actúa como fuentes de criadero y alimento y están dentro de los sistemas más productivos del mundo.

La caleta de Tongoy tiene 839 pescadores, de los cuales 61 son mujeres.



***“Soy nacido y criado en Tongoy. He visto el sacrificio de la gente, de la familia, de mi papá, y lo que cuesta más se quiere. Soy ostionero de segunda generación porque sigo los pasos de mi papá. Me siento orgulloso tongoyino”,
Piero Carvajal - Productor de Ostiones.***

1. OSTIÓN DEL NORTE

Argopecten purpuratus

Molusco bivalvo con bajo nivel de colesterol y alto aporte de vitamina B12.

Este molusco alcanza la madurez sexual al año de vida. Tarda entre 10 a 13 meses para alcanzar la talla necesaria para ser comercializado. Este molusco no tiene veda registrada.

Los ostiones son filtradores, estos pueden filtrar aproximadamente 150 litros diarios y esto mismo les permite alimentarse (de zooplancton, algas, etc.).

Los ostiones de Tongoy son producidos por acuicultores de pequeña escala de la pesca artesanal, quienes llevan más de 30 años en la zona. El sistema de aparejos para el cultivo de ostión es llamado “linternas”, éstas son estructuras tubulares de alambre y red, que con

circunferencias atadas a una cierta distancia van conformando niveles dentro de este mismo tubo.





RECETA

Ostiones al ajillo (2 porciones)

Ingredientes:

- 24 ostiones frescos
- 60 ml aceite oliva (del valle de los Choros)
- 4 dientes de ajo
- ¼ de atado de cilantro
- 2 limones
- sal
- 30 ml vino blanco





Preparación:

- Desconchar ostiones, sacar el reborde (parte del intestino del ostión que se encuentra adherido a la concha) y procurar hacer esta limpieza con cuidado para mantener el callo y el coral.
- Una vez desconchado el ostión, lavarlo con agua fría y dejar escurrir.
- Cortar los dientes de ajo en finas láminas y reservar.
- Calentar librilla de greda mediano a fuego directo. Agregar aceite de oliva.
- Una vez caliente el aceite, agregar ostiones y láminas de ajo al librilla.
- Cocinar por alrededor de 3 minutos y agregar vino blanco.
- Terminar con una pizca de sal y cilantro fresco recién cortado.
- Servir con un trozo de limón.





2. LOCOS

Concholepas concholepas

Molusco bentónico que habita en las costas de Chile y Perú en fondos rocosos entre los 0 y 50 metros de profundidad.

Su extracción se remonta a los primeros habitantes precolombinos de las costas. Existen vestigios de este molusco con más de 6.000 años de antigüedad para conchales en el norte de Chile.

El “loco” se alimenta a base de picoroco, piure, cholgas y choritos. Tiene un promedio de crecimiento de 4 a 5 años para alcanzar la talla mínima de 10 cm.

Este molusco tiene una veda extractiva que rige desde el año 1985, es decir, solo se puede extraer desde áreas de manejo autorizadas, respetando

su talla mínima y cuota de extracción. Una vez que se extraen locos, se debe verificar si cumplen con la talla mínima exigida, de no ser así, debiesen ser devueltos al mar para completar la etapa de crecimiento.

Su extracción es llevada a cabo por buzos mariscadores a través del uso del “chope” (garfio de fierro de 30 a 40 centímetros que sirve para hacer palanca para arrancar los moluscos adheridos a las rocas) y el “chinguillo” (bolsa confeccionada con una especie de malla que se amarra a la cintura y sirve para guardar los moluscos extraídos).



RECETA

Empanada de pino de loco (12 unidades)

Ingredientes relleno:

- 6 unidades de loco
- 600 g de cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 6 g de ají color
- 2 g de comino
- 6 g de orégano
- ¼ de atado de cilantro
- 50 ml vino blanco
- 50 ml de aceite vegetal

Ingredientes masa:

- 1 kg de harina
 - 140 g de manteca derretida
 - ½ cucharadita de sal
 - ½ cucharadita de polvos de hornear
- agua tibia

Otros:

- Aceite de freír





Preparación:

- Desconchar los locos con la ayuda de una espátula o utensilio para hacer palanca (despegar molusco de la concha).
- Apalea los locos crudos. La manera tradicional (de caleta) es poner los locos dentro de un saco con aserrín y darle golpes contra una superficie dura (el uso del aserrín es para amortiguar el golpe). En casa se pueden apalea sobre una tabla y con el uslero darle golpecitos cuidando que no se rompan. Poner un paño de cocina para que no se escapen y amortiguar el golpe.
- Luego lavar los locos usando una escobilla y quitar la superficie negra que tiene adherida alrededor. Tienen que quedar “blancos” para el momento de servir.
- Poner los locos en una olla a presión con agua, cubriéndolos con el doble del volumen de estos. Cocer alrededor de 30 a 40 minutos.
- Una vez pasados los minutos dejar enfriar en el mismo caldo. Reservar los locos siempre en el mismo caldo antes de servir (esto ayudará a que permanezcan blandos y se conserven mejor).

Relleno:

- Calentar una olla y agregar el aceite.
- Cortar la cebolla en cuadritos, junto con el ajo.
- Agregar cebolla y ajo cortado junto con los aliños a la olla para hacer un sofrito (sazonar a gusto).
- Una vez listo el sofrito agregar vino blanco y los locos cortados en cubos. Revolver.
- Agregar a la preparación cilantro fresco recién cortado. - Revolver.
- Reservar en una bandeja y esperar que se enfríe.

Montaje:

Rellenar los círculos de masa con el pino de loco. Humedecer con agua el contorno de la circunferencia y cerrar (puedes ayudarte presionando con los dedos o ayudarte con un tenedor).
Freír en 2 litros de aceite caliente a 170 grados. (Si no tienes termómetro, prueba con un poco de masa).
Sacar y escurrir en una rejilla.

Masa:

En un bowl, mezclar todos los ingredientes, ir agregando el agua tibia de a poco para formar una masa suave. Amasar hasta obtener una masa lisa y elástica. Reservar.
Dividir la masa en 10 a 12 porciones y uslerear, formando círculos de 10 cm de diámetro y 0,5 centímetros de espesor.



3. PALOMETA

Seriola lalandi

Conocido también por los nombres de dorado, vidriola o pez de cola amarilla. Es de la familia Carangidae. Tiene un cuerpo fusiforme alargado y comprimido. Su sistema digestivo y musculatura evidencia un pez pelágico, carnívoro y veloz. Es un pescado con denominación azul, semigraso.

El arte de pesca para la extracción de la palometa es el “bolinche”. Este es usado desde hace tres generaciones de pescadores y consiste en una red circular de muralla de mallas con relingas de corcho y pesas. La dimensión de esta red es de 1,5 a 3 pulgadas.

No tiene veda registrada, pero es durante los meses de verano donde tiene mayor presencia en las zonas de pesca en las caletas.





RECETA

*Palometa a la parrilla con pebre de papayas y queso de cabra
(6 porciones)*

Ingredientes:

- 6 trozos de palometa de 150 g
- 200 g de papaya de La Serena
- 400 g de queso de cabra de Ovalle
- 200 g de cebolla morada
- 1 pimentón rojo
- ¼ de atado de cilantro
- 1 ají verde
- 100 ml de aceite de oliva
- 100 ml jugo de limón
- sal
- 2 dientes de ajo





Preparación:

- Filetear la palometta, conservar con la piel (para poder cocinarla a la parrilla). Reservar en frío.
- Cortar los ingredientes en cubitos: cebolla, queso de cabra y papayas.
- Cortar en cuadros más pequeños el ají verde y pimentón rojo.
- En un bowl agregar todos los ingredientes recién cortados para el pebre.
- Mezclar y sazonar con aceite de oliva, jugo de limón y sal a gusto.
- Reservar.
- En otro bowl hacer una mezcla de aceite de oliva, ajo picado fino y sal a gusto.
- Calentar la parrilla para la cocción del pescado. Poner los trozos de palometta sobre esta por el lado de la piel. Sobre los filetes de palometta pincelar con la mezcla de aceite y ajo recién preparada para sazonar.



Caleta Pichilemu

“Chileno, has ido al mar en este tiempo?”

Anda en mi nombre, moja tus manos y levántalas y yo desde otras tierras adoraré esas gotas que caen desde el agua infinita en tu rostro...”
Recuerdo el Mar, Pablo Neruda.

PRODUCTOS ESTRELLA

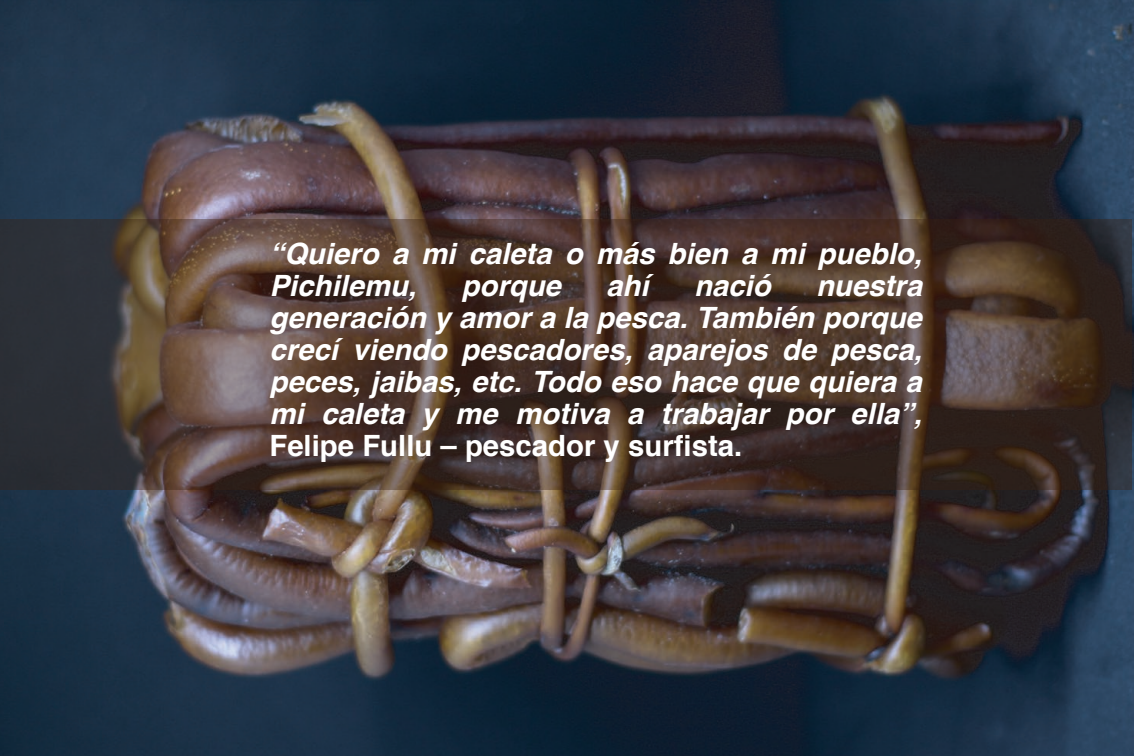
- Cochayuyo
- Piure
- Jaiba limón



Tierra de Picunches o Promaucaes, como les llamaron los españoles a su llegada a Pichilemu. Es un territorio costero de clima mediterráneo, ubicado en la Región de O'Higgins, a 176 kms de Rancagua, su capital regional.

Su nombre en Mapudungún significa “bosque pequeño” y, además, de ser un territorio mundialmente reconocido por sus magníficas olas, siendo Capital Mundial de Surf, se caracteriza por un especial fenómeno oceanográfico llamado surgencia, que corresponde a sectores de levantamientos de masas de aguas profundas –frías y ricas en nutrientes– que favorecen la existencia de una diversidad de especies, además de ser hábitat de peces más grandes. Por si fuera poco, su increíble paisaje rocoso da vida a una multitud de algas pardas, claves para la alimentación humana y la protección de ecosistemas.

La caleta de Pichilemu tiene 381 pescadores, de las cuales 80 son mujeres.



“Quiero a mi caleta o más bien a mi pueblo, Pichilemu, porque ahí nació nuestra generación y amor a la pesca. También porque crecí viendo pescadores, aparejos de pesca, peces, jaibas, etc. Todo eso hace que quiera a mi caleta y me motiva a trabajar por ella”, Felipe Fullu – pescador y surfista.

4. COCHAYUYO

Durvillaea antarctica

Alga parda de gran tamaño, que puede alcanzar hasta 15 metros de largo y 30 centímetros de ancho. Sus filoides (hojas) son de color pardo verdosas. Tiene una consistencia carnosa y en su interior una estructura de panal. Consta de un tronco macizo que se adhiere a las rocas. Su tallo “cauloide” o también denominado “ulte” es circular y no tiene espacios de aire. Su color es verde claro y puede medir hasta 1 metro de largo.

Es extraído principalmente por recolectores de orilla, principalmente mujeres en áreas libres o áreas de manejo. Hay dos formas de recolección de algas: se pueden cortar con un cuchillo desde las rocas cuando la marea está baja, o recolectarlas cuando estas se encuentran varadas.

La comercialización de este producto principalmente se hace en seco o deshidratado. El proceso de secado se realiza al sol durante aproximadamente 30 días. Sin embargo, la prolongada exposición al sol hace que ésta se oxide, adquiriendo un color rojizo y perdiendo algunas propiedades nutricionales. Por ello, recomiendan secar no más de 2 días. Una vez seco, se arman los llamados “muñecos, maletas o rodela”, que son los atados de cochayuyo. También puede ser trozado y envuelto en mallas.

El tallo o ulte también es comercializado y para su consumo necesita tener una cocción previa. El cochayuyo es el alimento más balanceado en contenido de yodo, es rico en ácido alginico, que es desintoxicante y contiene minerales como el zinc, selenio y manganeso.

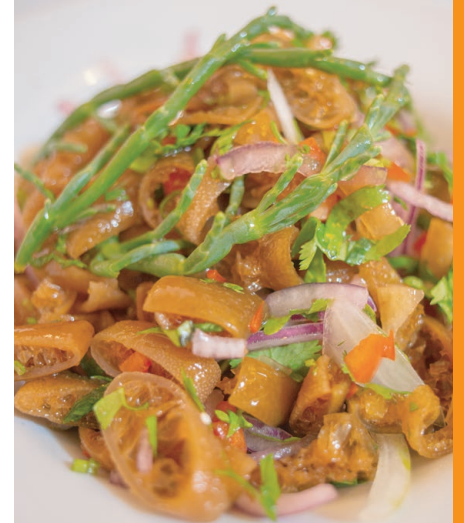


RECETA

Ceviche de cochayuyo y salicornias (4 porciones)

Ingredientes:

- ¼ de atado de cochayuyo
- salicornias
- 300 g de cebolla morada
- 1 pimentón rojo
- ¼ de atado de cilantro
- 50 g de jengibre
- 200 ml jugo de limón
- sal de Cahuil
- 1 ají verde





Preparación:

- Remojar el cochayuyo por al menos 12 horas.
- Lavar y poner a cocer cubriéndolo -a partir de agua fría- durante 30 minutos. Pasado el tiempo, dejar enfriar.
- Cortar el cochayuyo en trozos pequeños.
- Cortar salicornias, cebolla, pimentón y ají verde en cuadritos.
- En un bowl agregar el cochayuyo, salicornias, cebolla, pimentón, ají verde y mezclar.
- Agregar jugo de limón, jengibre rallado fino y sal a gusto. Revolver.
- Servir y decorar con más salicornias encima de la preparación.





5. PIURE

Pyura chilensis

Especie de urocordado. Su nombre viene del Mapudungún. Es un molusco filtrador de color rojo intenso, que posee una cubierta dura llamada túnica o penca parecida a una roca de la que sobresalen sifones que inhalan y exhalan el agua.

Tiene un sabor intenso, el cual se le atribuye a su gran contenido de yodo, aunque este sabor corresponde verdaderamente a un metal llamado vanadio, que al filtrar agua, eleva su concentración.

Para su extracción se utiliza un cuchillo de sierra o serrucho, mientras que su limpieza se hace de manera manual (con los dedos).

Existe el cultivo de piure para consumo humano o para engorda de áreas bentónicas (el piure es uno de los alimentos principales del loco).

No existe veda registrada para este molusco.

RECETA

Ensalada de piure, ulte y quinua de Paredones (4 porciones)

Ingredientes:

- 500 g de piure
- 200 g de ulte
- 200 g de quinua
- ¼ de atado de cilantro
- 200 g de cebolla blanca
- 1 lechuga milanesa
- 200 ml jugo de limón
- 100 ml de aceite vegetal
- sal de Cahuil





Preparación:

- En un bowl agregar quinua y lavar con agua fría entre 3 ó 4 veces, cambiando el agua. Dejar escurrir en un colador.
- Cocinar quinua en una olla con abundante agua fría. Una vez que suelte el hervor, cocinar durante 20 minutos. Colar, enfriar y reservar.
- Limpiar piures. Realizar un corte para abrir el piure y limpiar su interior, para ello ayúdate de tus dedos y agua fría. Cortar en trozos alargados. Reservar en frío.
- Cortar el ulte en bastones cortos y delgados (normalmente encontrarás el ulte previamente cocido).
- Cortar cebolla en pluma fina.
- En un bowl mezclar ulte, piure, cebolla. Agregar el jugo de limón, aceite y cilantro fresco recién cortado. Reservar.
- Lavar lechuga y poner una base de hojas en un plato.
- Agregar la quinua (sazonada con limón, aceite y pizca de sal) sobre la base de lechugas.
- Agregar mezcla de piure, ulte y cebolla sobre la quinua.



6. JAIBA LIMÓN

Cancer porteri

Crustáceo de caparazón oval, color rojo y puntos amarillos dorsalmente y ventral color amarillo. Al centro presenta una marca (hendidura) en forma de equis de color claro. En sus pinzas presenta quelas (pinzas) con coloración negra por todo el borde prensil.

Se caracteriza por tener un caparazón fino en espesor. Su carne es de una coloración rosado pálido y un sabor suave, ligeramente dulce.



RECETA

Chupe de jaiba limón (4 porciones)

Ingredientes:

- 600 g de carne de jaiba
- 300 g de cebolla blanca
- 300 g pan batido/marraqueta
- 1 l de leche blanca
- 2 dientes de ajo
- 10 g de ají de color
- 10 g de orégano
- 80 g de queso rallado
- 200 ml de crema de leche





Preparación:

- En un bowl remojar el pan con leche tibia, por aproximadamente 20 minutos.
- Triturar el pan remojado y reservar.
- Cortar la cebolla y los dientes de ajo en cuadritos.
- En una olla previamente calentada, hacer sofrito con la cebolla, el ajo y los aliños.
- Agregar al sofrito la carne de jaiba y la mezcla de pan remojado en leche.
- Mezclar todo y cocinar durante 5 a 10 minutos, revolviendo.
- Agregar crema de leche a la preparación y revolver.
- Verter la mezcla en 4 pocillos de cerámica de Pañul y espolvorear queso rallado encima.
- Poner al horno precalentado a 180 grados, durante al menos 15 minutos.



Caleta *Los Molinos*

“He aquí el mar

*El mar donde viene a estrellarse el olor de
las ciudades*

*Con su regazo lleno de barcas y peces y
otras cosas alegres*

Esas barcas que pescan a la orilla del cielo

Esos peces que escuchan cada rayo de luz

Esas algas con sueños seculares

Y esa ola que canta mejor que las otras...”

Monumento al Mar, Vicente Huidobro

PRODUCTOS ESTRELLAS:

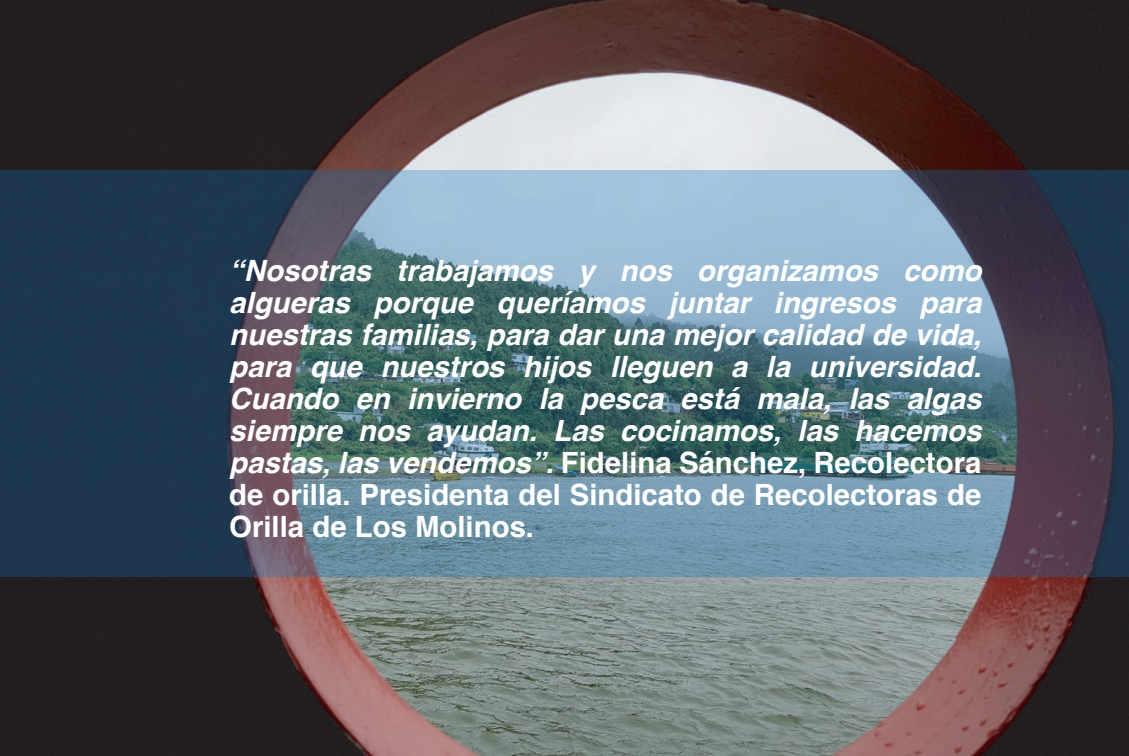
- *Choro Maltón*
- *Pejerrey*
- *Navajuelas*



En la costa de la majestuosa selva valdiviana, rodeada de cordillera y antiguos bosques templados y húmedos, se encuentra la hermosa caleta Los Molinos. Su diversidad de especies, oferta gastronómica y playa, la única habilitada para el baño, la transforman en un paraíso del turismo marinerero nacional.

Ubicada a 20 kilómetros de Valdivia, capital de la Región de Los Ríos, debe su nombre a los antiguos molinos de piedra chancadora, herramientas que permitieron la construcción de los fuertes que rodean buena parte de la costa valdiviana.

La caleta Los Molinos tiene 240 pescadores, de las cuales 45 son mujeres.



“Nosotras trabajamos y nos organizamos como alqueras porque queríamos juntar ingresos para nuestras familias, para dar una mejor calidad de vida, para que nuestros hijos lleguen a la universidad. Cuando en invierno la pesca está mala, las algas siempre nos ayudan. Las cocinamos, las hacemos pastas, las vendemos”. Fidelina Sánchez, Recolectora de orilla. Presidenta del Sindicato de Recolectoras de Orilla de Los Molinos.

7. CHORO MALTÓN

Choromytilus chorus

Molusco bivalvo, de concha negra. Los choros son filtradores y se alimentan de fitoplancton y materia orgánica en suspensión.

Habitan en la zona intermareal en profundidades no superiores a los 10 m. Se distribuyen desde la I región hasta la XI, al sur de Chile. Su extracción se encuentra sujeta a veda durante los meses de noviembre y diciembre, en todo el territorio nacional. Su talla mínima de extracción es de 5 cm y la talla promedio llega a 8 cm.





RECETA

Choros al alicate (4 porciones)

Ingredientes:

- 600 g de choros con concha
- 250 g de longaniza
- 200 g de queso mantecoso
- 200 g de cebolla blanca
- 10 g de merkén
- 50 ml vino blanco
- alambre, alicate y cuchillo.

Preparación:

- Lavar los choros con agua fría y reservar en frío.
- Cortar cebolla en pluma y longaniza en medias lunas, sofreír. Dejar enfriar.
- Rallar el queso mantecoso y mezclar con la cebolla y longaniza. Agregar el merkén y vino blanco a la mezcla.
- Abrir los choros con ayuda de un cuchillo.
- Agregar la mezcla de cebolla, longaniza y queso dentro de las conchas.
- Con ayuda del alambre y el alicate volver a cerrar las conchas para su cocción.
- Calentar la parrilla y disponer los choros sobre ella.
- Cocinar los choros a la parrilla por 5-10 minutos aproximadamente.
- Servir en un plato hondo y comer con ayuda del alicate para abrir.





8. PEJERREY

Basilichthys australis

El pejerrey es una especie endémica de la zona centra de Chile. Es común encontrarlo en aguas dulces como la del río Aconcagua, en la Región de Valparaíso, pero también en la Isla Grande de Chiloé. Posee un cuerpo alargado con escamas muy pequeñas, cabeza corta y dientes pequeños y puntiagudos. Su alimentación es a base de insectos, invertebrados y algas. Los más pequeños se alimentan de plancton y los de mayor talla, de peces más pequeños. Pueden alcanzar los 20 centímetros de longitud. Su carne es firme y consistente.

Su veda se extiende entre el 15 agosto al 16 de diciembre de cada año .

En relación al arte de pesca, este producto se pesca con artes de cerco, principalmente las denominadas morunas.





RECETA

Pejerrey frito con ensalada de hongos (4 porciones)

Ingredientes:

- 16 pejerreyes
- 200 g harina
- 50 ml de cerveza
- 20 g ají color
- sal
- ¼ de atado de perejil
- 2 l de aceite para freír
- mix de hojas verdes (lechuga, rúcula, espinaca, etc.)
- mix de hongos
- 1 pimentón rojo
- 10 ml aceite de oliva





Preparación:

- Filetear los pejerreyes y reservar en frío.
- Para el batido, en un bowl agregar harina, cerveza, ají color y perejil recién picado. Revolver con la ayuda de un batidor y reservar.
- Cortar en trozos los diferentes hongos y champiñones. Saltear en sartén caliente con aceite y sal gusto. Reservar.
- Asar el pimentón con piel directamente al fuego, luego quitar la piel bajo el agua (quitar lo negro) y cortar en trozos alargados.
- Lavar mix de hojas verdes, mezclar con mix de hongos y champiñones y pimentón asado. Sazonar a gusto.
- Calentar el aceite para freír a 170 grados.
- Introducir los pejerreyes en el batido, escurrir y freír en aceite.
- Sacar los pejerreyes, dejar escurrir.
- Servir cuatro unidades por persona, acompañados de la ensalada de hongos y champiñones.



9. NAVAJUELA

Tagelus dombeii

Molusco bivalvo que habita en fondos blandos, desde el submareal somero hasta profundidades cercanas a los 15 metros. Se distribuye entre las regiones I y X de Chile. No registra vedas. Tiene una talla mínima de extracción de 6 cm y una talla promedio de 7. Es un molusco filtrador y se alimenta de plancton.

Son extraídas por medio de buceo, de forma manual.

La navajuela de la Bahía de Corral es parte de una iniciativa de comercio justo, con participación de buzos y plantas de proceso de pequeña escala, liderada por mujeres del mar.



RECETA

Ceviche de navajuela con algas de Mehuín (4 porciones)

Ingredientes:

- 600 g de lenguas de navajuela
- 40 g de mix de algas de Mehuín
- 200 g de cebolla morada
- 1 atado de cilantro
- 200 ml jugo de limón
- 1 ají verde
- 1 pimentón rojo
- 50 g de jengibre rallado
- sal
- 200 ml de caldo de pescado
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de apio





Preparación:

- Para el ceviche, preparar leche de tigre. En una licuadora/procesadora agregar jugo de limón, caldo de pescado, dientes de ajo, $\frac{1}{4}$ de cilantro picado, jengibre rallado y hoja de apio. Procesar y licuar la mezcla. Reservar en frío.
- Hidratar las algas en un bowl con agua fría durante 5-10 minutos. Escurrir y dejar secar.
- Cortar la cebolla en pluma.
- Cortar pimentón, cilantro y ají verde en trozos pequeños.
- En un bowl agregar todos los ingredientes: navajuela, verduras (cebolla, cilantro, ají, pimentón) y agregar jugo de limón y sal a gusto. Mezclar.
- En la base de un plato disponer la leche de tigre y sobre esta poner el ceviche. Sobre el ceviche agregar las algas ya hidratadas para dar sabor y decorar la preparación.



