

Caballa asada con ceviche de tomate

Conservando su sabor y textura natural, esta receta veraniega aprovecha al máximo unos excelentes tomates carnosos, combinándolos con un ceviche de tomate fresco y cítrico con lima y cilantro. Se sirve con filetes de [caballa asada](#) a la parrilla y un toque ahumado. Si el tiempo lo permite, cocina el pescado al aire libre en una barbacoa. De lo contrario, puedes terminarlo con un soplete para lograr una piel más tostada.

Ingredientes caballa asada con ceviche de tomate

Caballa asada

4 filetes de caballa fresca, sin espinas

Aceite de oliva

Ceviche de tomate

800 g de tomates carnosos (tipo "beef")

1 chile rojo, sin semillas y finamente cortado

$\frac{1}{2}$ cebolla morada, finamente cortada

50 g de hojas de cilantro fresco

2 limas (ralladura y zumo)

Aceite de oliva

Sal

Pimienta negra recién molida

Elaboración

Para preparar el ceviche, cortar los tomates en trozos grandes con un cuchillo afilado, procurando conservar parte de su forma y textura.

Colocar los tomates en un bol junto con el chile rojo, la cebolla morada y las hojas de cilantro. Rallar la piel de las limas por encima y añadir el zumo. Mezclar suavemente hasta integrar todos los ingredientes.

Sazonar con sal y pimienta al gusto. Incorporar aceite de oliva suficiente para que los tomates queden bien cubiertos y brillantes. Mezclar con cuidado para no romper demasiado los ingredientes; el ceviche debe conservar su textura.

Precalentar una barbacoa o una sartén grill. Untar los filetes de caballa con aceite de oliva por ambos lados para evitar que se peguen. Cocinar primero con la piel hacia abajo durante 2–3 minutos hasta que la piel esté bien dorada. Luego dar la vuelta y cocinar durante 30 segundos más para terminar.

Probar y ajustar el sazón del ceviche si es necesario. Repartir el ceviche en platos individuales, colocar encima un filete de caballa asada y servir inmediatamente.