TRADIZIONI DEL PERU’

Di Gustavo Rivera

il ceviche piatto peruviano

È un piatto a base di pesce .

È un piatto afrodisiaco e molto gustoso.

Ricetta del ceviche

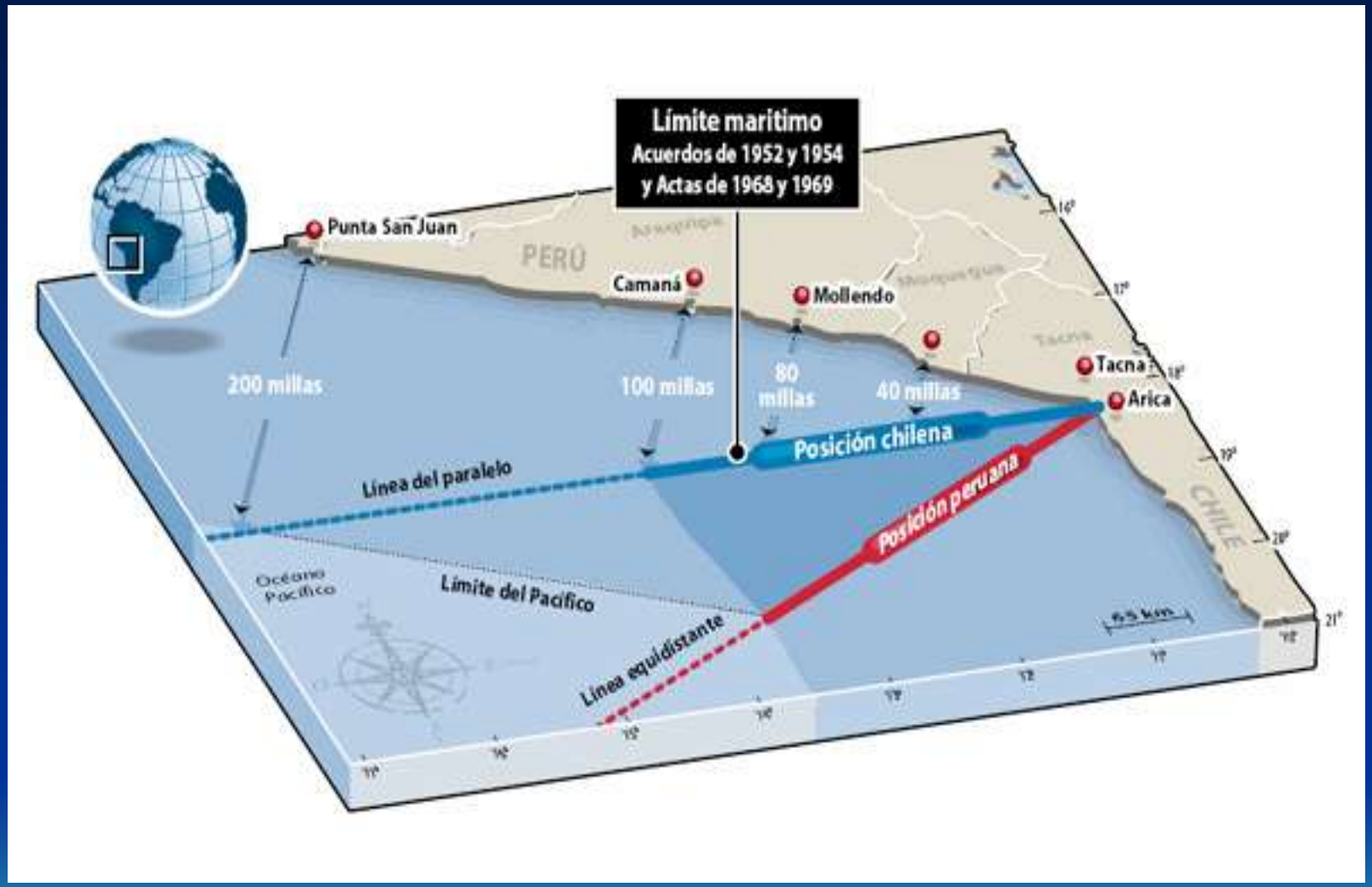
Una ricetta molto semplice, 1kg pesce, 10 lime, non limoni gialli, aglio, peperonino, sale, pepe, ci puoi mettere anche la cipolla, poi devi lasciarlo riposare 20 minuti più o meno, dipende dalla grandezza dei pezzi di pesce, pero deve "cuocere" solo fuori. Servilo con mais, patate dolci e un'insalata.
Tipico piatto estivo
Puoi farlo anche con molluschi o crostacei, personalmente il più buono che ho mangiato era con i gamberetti

Il ceviche

È un piatto peruaviano …. A basse di pesce

Si mangia il ceviche in tutta la l’america latina

Il mare


Límite marítimo
Acuerdos de 1952 y 1954
y Actas de 1968 y 1969
Punta San Juan
PERÚ
Camaná
Mollendo
Tacna
Arica
CHILE
200 millas
100 millas
80 millas
40 millas
Línea del paralelo
Posición chilena
Posición peruana
Océano Pacífico
Límite del Pacífico
Línea equidistante