

El ceviche



1. ¿Probaste alguna vez la cocina mexicana? ¿Y la cocina peruana? ¿Crees que tienen características en común? ¿Cuáles?
- 1.2. El ceviche es un plato característico de la gastronomía mexicana y de la peruana. ¿Sabes cuáles son sus ingredientes? ¿Los has probado alguna vez?
- 1.3. Escucha a dos amigas, María Elena, que es mexicana, y Micaela, peruana, conversando sobre las diferencias entre el ceviche mexicano y el peruano. Identifica la foto del ceviche peruano (a o b), y di con cuál de los dos tipos de limones (c o d) es tradicional prepararlo.



- 1.4. Vuelve a escuchar la conversación, marca *verdadero* o *falso* y justifica tu respuesta.

	Verdadero	Falso
1. El ceviche se come en Perú desde la época precolombina.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. María Elena nunca vio limones amarillos en México.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. El ceviche peruano se prepara con pescado o con mariscos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. El pescado se marina en jugo de naranja durante 20 a 40 minutos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. En México, en vez de ají, le ponen chile.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. En Perú llaman <i>chile</i> al maíz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. La leche de tigre es el jugo derivado de la mezcla en la preparación del ceviche.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. El resultado de beber en exceso se llama <i>cruda</i> en Perú y <i>resaca</i> en México.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>


- 1.5. Contesta y comenta con tu compañero/a las siguientes preguntas en relación a la conversación anterior.

1. ¿Por qué dice Micaela que la leche de tigre es para los valientes?
2. Menciona una razón por la cual la gente en Perú toma la leche de tigre.

2. Lee la lista de los ingredientes que lleva un ceviche peruano y busca en un diccionario los términos que no conozcas. Luego lee las instrucciones y rellena los espacios con ingredientes de la lista.

Nueva pestaña x

www...



Ceviche de corvina

Ingredientes:

- * 3/4 kg de filetes de corvina, lubina o cualquier otro pescado parecido, sin espinas
- * Sal, pimienta
- * 2 guindillas rojas frescas (ajíes bien picantes) en rodajas finas
- * 1 cucharadita de pimentón
- * 1 cebolla cortada en pluma
- * 1 taza de jugo de naranja amarga (optativo)
- * 1 taza de jugo de limón
- * 1/2 kg de camote
- * hojas de lechuga
- * maíz tostado

Forma de prepararlo:

Cortar el en cuadritos de 2.5 cm de grosor, echarlo en un bol grande y salpimentar.

Agregar las en finas rodajas, el y la mitad de la en pluma.

Incorporar el jugo de, si se usa, y el jugo de Mezclar bien y dejar reposar todo junto durante 3 horas en la heladera hasta que el pescado tome un color opaco o color de cocido.

Pelar los, cortarlos en rodajas y cocinarlos en agua con sal. Escurrir y reservar.

Adornar una fuente con hojas de, echar en el centro el pescado, decorar con la restante.

Acomodar las rodajas de cocido en un extremo de la fuente y servir acompañado del tostado.

- 2.1. Busquen en Internet una receta de ceviche mexicano y compárenla con la de arriba. ¿Encuentran muchas diferencias? ¿Cuál creen que les gustaría más? ¿Por qué? ¿Existe en su país algún plato similar? ¿Cuál?

Soluciones

- 1.3. Ceviche peruano: a, c; ceviche mexicano: b, c.
- 1.4. 1. Verdadero; 2. Verdadero; 3. Verdadero; 4. Falso: no se marina en jugo de naranja, sino de limón; 5. Verdadero; 6. Falso: Al maíz lo llaman *choclo*; 7. V; 8. Al contrario, se llama *crua* en México y *resaca* en Perú (y en España).
- 1.5. 1. Lo dice porque el sabor es muy fuerte, ácido, picante y a pescado; 2. Lo toman porque es bueno para la resaca/crua.
2. pescado; guindillas; pimentón; naranja; limón; cebolla; lechuga; camote; maíz.