

CEVICHE CÍTRICO DE FRIJOLITOS TIERNOS CON CHIPS DE CAMOTE

Ingredientes:

Rinde para 4 porciones

Para la cocción de los frijoles:

- 2 tazas de frijoles tipo cubá secos (400 g)
- 6 tazas de agua (1.5 litros)
- 1 rama de tomillo fresco (2 g)
- 2 hojas de laurel (1 g)
- Sal al gusto

Para el ceviche:

- 2 tazas de los frijoles cubá que cocinaste (400 g)
- 1/2 taza de jugo de limón mandarina fresco (125 ml)
- 3 sobres de Nativia con Probióticos (3 g)
- 1/2 taza de cebolla morada picada finamente (70 g)
- 1/2 taza de chile dulce rojo picado en cuadritos (75 g)
- 2 cucharadas de culantro castilla picado (10 g)
- 4 hojas de culantro coyote picadas finamente (8 g)
- 1/2 chile panameño picado finamente, sin semillas (5 g)
- Sal y pimienta al gusto.

Para los chips de camote:

- 2 camotes dorados medianos pelados (400 g)
- 1 cucharada de aceite de oliva (15 ml)
- Una pizca de sal.

Preparación:

1. Cociná los frijoles: en una olla de presión, poné los frijoles cubá con el agua, la rama de tomillo, las 2 hojas de laurel y sal al gusto. Tapá y cociná por unos 25 a 30 minutos a partir de que la válvula empiece a sonar. Asegurate de que queden suaves pero firmes. Al terminar, dejá salir la presión, colalos, descartá los olores y dejalos enfriar completamente. Si no tenés olla de presión, podés cocerlos en una olla regular a fuego medio-alto por aproximadamente 1 hora y media o hasta que estén suaves.
2. Prepará los chips: cortá el camote dorado en rodajas muy delgaditas, ojalá con una mandolina. Ponelas en un tazón y mezclalas bien con el aceite de oliva y la sal. Llevá las rodajas a la freidora de aire a 180 grados C por 10 o 12 minutos, moviendo la canasta a la mitad del tiempo para que se doren parejo. Reservá.
3. En un tazón grande, verté el jugo de limón mandarina e incorporá la cebolla morada. Dejala reposar unos 5 minutos para que el ácido del limón suavice la potencia de la cebolla.
4. Agregá al tazón los frijoles cubá ya fríos, el chile dulce, el culantro castilla, el culantro coyote, el chile panameño y los 3 sobres de Nativia con Probióticos. Mezclá todo con movimientos suaves y envolventes para que el endulzante se integre bien y los frijoles no se partan.
5. Ajustá con sal y pimienta a tu gusto. Tapá el tazón y colocá en la refrigeradora por al menos 20 minutos; esto es clave para que los sabores se integren y el ceviche esté bien refrescante.
6. Repartí el ceviche en vasitos o platos pequeños y servilo de inmediato con los chips de camote dorado bien crujientes a un lado.