

# CEVICHE Y TARTARES

## ¿QUÉ ES UN CEVICHE?

Es una preparación de **pescado o marisco crudo**, cortado a trozos pequeños y preparado con un adobo de base cítrica.



## ¿CON QUÉ PESCADOS SE SUELE PREPARAR?

Los pescados más comunes con los que se prepara son los pescados blancos y el marisco: **bacalao, corvina, lenguado, langostinos, mero, pulpo, ostras y moluscos**, etc.

# CEVICHE Y TARTARES

## ¿QUÉ ES UN TARTAR?

El tartar es una preparación de **carne o pescado** crudo picado fino, opcionalmente con condimentos o salsas. Habitualmente **se sirve untado sobre una tostada**.



## ¿CON QUÉ INGREDIENTES SE SUELE PREPARAR?

Algunos ejemplos son el **tartar de ternera** o filete tartar, el de ciervo, el de salmón y el de atún.

