

Aguachile con leche de tigre

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para el ceviche

Camaron: 10 Unidades

Pepino pelado: 1/2 Unidad

Maíz cacahuazintle cocido: 1/2 Unidad

Menta: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: Cantidad necesaria

Leche de coco: 1 Taza

Maíz crujiente: 1 Taza

Jícama pelada y cortada en tiras finas: 1/2 Unidad

Cebolla Morada: 1/2 Unidad

Cilantro: Cantidad necesaria

Limon: 3 Unidades

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Camote americano: media unidad

Para la leche de tigre:

Pescado Blanco: 150 Gramos

Apio: 1 Unidad

Cilantro: 1 Cucharada

Jugo de Limón: 1 Taza

Jengibre: 1 Unidad

Wasabi: 1/2 Cucharada

Preparación de la Receta

- Moler todos los ingredientes para la leche de tigre en un procesador, colar y reservar
- Limpiar los *camarones*
- Colocar en un tazón una parte de la leche de tigre y añadir los *camarones* para su cocción en frío
- Cortar *jícama* y pepino en cubos, previamente pelados ; y mezclar con la leche de tigre restante
- Añadir *cebolla* morada cortada en media luna, agregar granos de maíz cacahuazintle
- Perfumar con hojas de *cilantro* picado y hojas de *menta* troceada
- Agregar *jugo* de limones, *sazonar* con sal e integrar la leche de coco, reposar

- Freír el *camote* pelado, cortado en cubos, reservar en papel absorbente
- Servir en un platón la mezcla de vegetales, encima los *camarones* cocidos, añadir el maíz crujiente salpimentar y decorar con *camote* frito

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/aguachile-con-leche-de-tigre>