

# Aguachile con leche de tigre

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

#### Para el ceviche

Camaron: 10 Unidades Jícama pelada y cortada en tiras finas: 1/2 Unidad

Pepino pelado: 1/2 Unidad Cebolla Morada: 1/2 Unidad Maíz cacahuazintle cocido: 1/2 Unidad Cilantro: Cantidad necesaria

Menta: Cantidad necesaria Limon: 3 Unidades

Sal y Pimienta: Cantidad necesaria Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Leche de coco: 1 Taza Camote americano: media unidad

Maíz crujiente: 1 Taza

### Para la leche de tigre:

Pescado Blanco: 150 Gramos

Apio: 1 Unidad

Cilantro: 1 Cucharada

Jengibre: 1 Unidad

Wasabi: 1/2 Cucharada

Jugo de Limón: 1 Taza

### 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