

# Barra de ceviche

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Aguachile de callo de hacha

**Sal:** A gusto

**Agua:** Cantidad necesaria

**Callo de hacha medialuna:** 6 Unidades

**Cilantro:** A gusto

**Ajo:** 1 Diente

**Cebolla:** 1 Unidad

**Jugo de Limón:** 1 Taza

**Chile serrano:** 2 Unidades

**Pepino:** 1 Unidad

**Tomates Verdes:** 1 Unidad

### Ceviche Acapulco

**Jitomate:** 2 Unidades

**Cebolla:** 1 Unidad

**Chile serrano:** 1 Unidad

**Aceitunas verdes descarozadas:** 10 Unidades

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Jugo de Naranja:** 1 Unidad

**Perejil picado:** 2 cdas.

**Salsa de tomates:** 1/2 Taza

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Camarones limpios:** 6 Unidades

**Ajo:** 1 Diente

**Alcaparras:** 1 cda.

### Ceviche de huachinango tropical

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Jugo de Limón:** Cantidad necesaria

**Huachinango:** 500 g

**Orégano:** A gusto

### Pico de gallo

**Durazno:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Jitomates:** 2 Unidades

**Salsa bruja:** A gusto

**Pimiento rojo:** 1 Unidad

**Mango:** 1 Unidad

**Manzana roja:** 1 Unidad

**Cebolla Morada:** 1 Unidades

# Preparación de la Receta

## Ceviche Acapulco

- Corte los *camarones* en cubos y luego blanquéelos en agua hirviendo con sal durante 3 a 4 minutos, retírelos y páselos por agua helada para cortar la cocción.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Quite las semillas de los jitomates y córtelos en *brunoise*.
- Corte las aceitunas en finas rodajas.
- Pique las *alcaparras*.
- Pique el *chile serrano*.
- Pele y corte el diente de *ajo* en finas rodajas.

## Ceviche de huachinango tropical

- Quite la piel del huachinango y luego córtelo en cubos regulares, sazone con sal, pimienta y *orégano*, mezcle y agregue el *jugo de limón* hasta cubrir, deje *marinar* durante aproximadamente 4 horas.

## Pico de gallo

- Quite las semillas de los jitomates y córtelos en *brunoise*.
- Pele y corte en *brunoise* la *cebolla* morada.
- Quite las nervaduras del *pimiento* y córtelo en *brunoise*.
- Pele el *durazno* y el mango y córtelos en cubos pequeños.
- Corte la *manzana* con piel en *brunoise*.

## Aguachile de callo de hacha

- Corte los *callos* en finas rodajas.
- Coloque en un recipiente el *jugo de limón* y agregue abundante sal, mezcle hasta diluirla, luego incorpore las rodajas de callo de hacha, deje macerar unos minutos.
- Pele y corte la *cebolla* en cuartos.
- Corte el *tomate* verde en cuartos.
- Corte el pepino con piel en *brunoise*.

## Armado

- Prepare el **ceviche** Acapulco, en un bowl coloque la *cebolla*, incorpore los jitomates, *perejil* picado, aceitunas, *alcaparras* picadas y el *chile serrano*, mezcle y reserve.
- En una sartén caliente coloque un cuarto de taza de aceite de oliva, una vez que tome temperatura dore las rodajas de *ajo* y cuando comience a tomar *color* retire del fuego y vierta sobre los vegetales reservados, mezcle, agregue el *jugo de naranja* y *limón* y la salsa de *tomate*, mezcle nuevamente

- Al momento de servir incorpore los *camarones*.
- Prepare la salsa pico de *gallo*, en un bowl coloque los jitomates, la *cebolla* morada, *durazno*, mango, *pimiento* y la *manzana*, mezcle y sazone con sal, pimienta, salsa bruja y aceite de oliva
- Al momento de servir incorpore el guachinango.
- Prepare una salsa verde, en el vaso de la licuadora coloque los cuartos de *cebolla* y *tomate* verde, las hojas de *cilantro*, el diente de *ajo*, los chiles serranos y por ultimo agregue una pequeña parte de agua, licue.
- En una copa martinera acomode las rodajas de callo de hacha hasta cubrir las paredes, luego rellene con pepino y aderece con la salsa verde.

## Presentación

- Decore la copa martinera con *callos* de hacha y salsa verde con un *chile* serrano.
- Sirva los ceviches en vasos y decore con ramas de *cilantro*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/barra-de-ceviche>