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