Cebiche caribeño

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 200 cc
Pescado Blanco: 600 g

Aceite de chile

Chile piquin: 3 cdas.
Aceite De Oliva: 200 cc

Cucuruchos

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Agua: 2 cdas.
Tortillas mexicanas: 8 Unidades
Harina: 2 cdas.

Espuma de guacamole

Palta: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 100 cc
Cebolla: 1 Unidad
Cilantro: 1 cda.

Relleno

Jalapeños verdes: 2 Unidades
Aceitunas verdes descarozadas: 30 g
Orégano seco: 20 g
Aceitunas negras descarozadas: 30 g
Cilantro: 1 cda.
Pepino: 80 Cantidad necesaria
Tomates: 200 g
Mango: 80 g
Jugo de Limón: 40 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de oliva extra virgen: 60 cc
Cebolla: 40 g

Preparación de la Receta

- Corte el filete de pescado en cubos pequeños.
- En un bowl coloque el pescado junto con el *jugo* de *limón* mezcle bien
- Deje macerar.
- Al día siguiente enjuague el pescado con agua y escurra.

Relleno

- Haga un corte en cruz en la base de los tomates y coloque en una olla con agua hirviendo durante treinta segundos, retire y pase por agua helada.
- Pele, quite las semillas y corte en tiras finas.
- Pele y corte el mango en tiras finas.
- Pele y corte la *cebolla* en tiras finas.
- Lave y corte el *cilantro*.
- Pele el pepino, quite las semillas y corte en tiras finas.
- Corte las aceitunas negras y verdes en rodajas.
- Corte los chiles en cubos pequeños.
- En un bowl coloque los tomates, el mango, la *cebolla*, el *cilantro* y el pepino
- Mezcle y añada aceite de oliva, *jugo* de *limón*, *orégano*, las aceitunas verdes y negras y los chiles en *vinagre*.
- Mezcle bien y reserve.

Cucuruchos

- Humedezca la tortilla con agua
- En una sartén caliente la tortilla de ambos lados.
- En un bowl con agua agregue *harina* y disuelva bien para formar una pasta.
- Retire la tortilla y enrolle dando forma de cucurucho pegue los bordes con la pasta de *harina*.
- En una olla con abundante aceite caliente fría los cucuruchos
- Retire sobre papel absorbente.

Armado

- Mezcle el pescado con el relleno, añada sal y pimienta.
- Rellene los cucuruchos con la preparación.

Espuma de guacamole

- Retire la pulpa de la *palta*.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Lave y corte el *cilantro*.
- En un procesador coloque la *palta*, la *cebolla*, el *cilantro*, condimente con sal y pimienta
- Añada la *crema* de leche

- Procese hasta emulsionar
- Retire y coloque dentro de un sifón
- Reserve en la heladera hasta utilizar.

Aceite de chile

- En un procesador coloque aceite de oliva y *chile* piquín
- Procese y cuele
- Reserve.

Presentación

- En un plato acomode los cucuruchos, añada la espuma de *aguacate*, *cilantro* y rocíe con el aceite de *chile*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cebiche-caribeno