

Cebiche de pulpo y langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mandioca: 200 g

Limón sutil: 5 Unidades

Granos de choclo: 100 g

Endibia: 1 Unidad

Ají picante: 1 Unidad

Langostinos: 500 g

Sal: A gusto

Cilantro: A gusto

Aceite De Oliva: 100 cc

Pulpo: 1/2 k

Preparación de la Receta

- Lave el pulpo bajo el agua corriente.
- En una *cacerola* con abundante agua en ebullición sumerja el pulpo durante 30 segundos, retire del agua y repita este proceso 2 veces más.
- Finalmente deje cocinar durante 25 minutos.
- Deje enfriar el pulpo en el agua durante 25 minutos, luego escurra bien y finalmente corte los tentáculos en rodajas finas.
- Pele los **langostinos**, retire la cabeza, las patas y la vena del *lomo*
- Retire las semillas del *ají* picante y pique finamente.
- En un bowl disponga el *jugo* de *limón*, las rodajas de pulpo, los *langostinos*, sal, los granos de *choclo*, el *ají*, el aceite de oliva y deje reposar durante 5 minutos
- Corte la *mandioca* en láminas y blanquee en agua salada en ebullición hasta que estén tiernas.

Presentación

- Decore los bordes de una fuente honda con las hojas de *endibia*, ramas de *cilantro* y las láminas de *mandioca*, en el centro sirva el cebiche.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cebiche-de-pulpo-y-langostinos>