

## Ceviche de Setas



### Ingredientes

**Amanitas:** 4

**Cebollino:** 1/2 taza

**Vinagre de Arroz:** 1 cda.

**Ito Togarashi:** Cantidad necesaria

**Pasta de ají amarillo:** 3 cdas

**Shichimi Togarashi:** 1 cda

**Zanahorias baby:** 4 Unidades

**Cebollitas perla encurtidas:** 8 Unidades

**Aceite:** 1 Taza

**Sal:** Cantidad necesaria

**Mini-calabacines:** 4 Unidades

**Sal gruesa ahumada:** Cantidad necesaria

**Shitakes:** 1/2 Taza

**Aguacate:** 1 Unidad

### Preparación de la Receta

- En un bol, dejar hidratando las setas Shitakes.
- En una olla con agua hirviendo, *blanquear* las zanahorias baby y los mini-calabacines por un par de minutos.
- Mientras tanto, quitar los troncos a las amanitas.
- En una sartén con un poquito de aceite, colocar las amanitas y marcar por todos sus lados. Retirar y reservar.
- En la misma sartén, marcar los calabacines y las zanahorias ya blanqueados por un par de minutos. Retirar y reservar.
- En la cuba de un mixer, colocar el *cebollino* limpio con un poco de aceite de oliva. *Condimentar* con sal y procesar. Colar y reservar.
- Para el *aliño*, mezclar en un pequeño bol la pasta de *ají* amarillo con el *vinagre* de *arroz* y 1 pizca de sal.
- Sobre una tabla, quitar los troncos a las setas Shitakes hidratadas y cortar las amanitas en rodajas.
- En un plato hondo, colocar un colchón de la *crema* de *ají* amarillo. Disponer encima las setas, las zanahorias, los mini-calabacines y las cebollitas de manera cuidada.
- Acompañar con el *aguacate* cortado en trozos. Espolvorear con un poquito de Shichimi togarashi. Decorar con Ito Togarashi y, por último, regar con un poco del aceite de *cebollino*.
- Conserva el aceite de *cebollino* restante y utilízalo como aderezo para ensaladas.

- Si no cuentas con sal gruesa ahumada puedes utilizar sal fina.
- Para más recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de "[Sabor a Perú](#)".

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