Cebiche verde acaramelado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Camote frito

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Camote: 1 k

Caramelo

Agua: 1/2 Taza
Azucar: 1 Taza

Cebiche

Salsa verde:
Sal y Pimienta: A gusto
Filetes de mero: 800 g
Jugo de Limón: 2 Unidades

Ensalada de mango y palmitos

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Apio: 2 Ramas
Palmitos: 4 Unidades
Aceto balsámico: 2 cdas.
Mango: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad

Raspao de tomates

Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo de tomates: 600 cc
Jugo del pescado reservado:
Salsa Inglesa: A gusto
Mangos: 2 Unidades

Salsa verde

Cilantro: 10 Cantidad necesaria
Cebollin: 10 g
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: 1 Taza
Vinagre: 1/4 Taza
Ajo: 1 Diente
Mostaza: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Cebiche

- Retire la piel y las espina de los filetes de pescado.
- Corte el pescado en cubos del tamaño de un bocado.
- En un bowl combine el pescado, *jugo* de *limón*, sal y deje *marinar* en la heladera durante 10 minutos.
- Escurra el pescado y reserve el *jugo* para la elaboración del raspao de tomates.
- Mezcle el pescado escurrido con la salsa verde, sal y pimienta.

Salsa verde

- Pique el *ajo*, el *cebollín* y el *cilantro*.
- En el vaso de la licuadora procese el aceite, el *ajo*, las hierbas, *mostaza*, el *vinagre* y el *jugo* de *limón*.

Caramelo

- En una *cacerola* disponga el azúcar, el agua y lleve al fuego hasta obtener un caramelo rubio.
- Vierta sobre una lámina de silicona hasta formar una capa fina y deje solidificar.

Raspao de tomates

- Licúe el *jugo* de tomates con el *jugo* de *limón*, la salsa inglesa, sal, pimienta y el *jugo* de marinación del pescado.
- Distribuya en cubeteras y lleve al freezer durante 4 horas como mínimo.
- Muela ligeramente el *jugo* de tomates congelado.
- Corte los laterales de los mangos y corte la pulpa en cubos.
- Arquee la piel de los mangos sin desprender la pulpa y reserve para la presentación.

Ensalada de mango y palmitos

- Corte el mango, el *apio* y la *zanahoria* en bastones finos.
- En el grill caliente con aceite de oliva dore ligeramente los palmitos y finalmente corte en bastones.
- En un bowl coloque la *zanahoria*, el *apio*, el mango y los palmitos.
- Condimente con sal, pimienta, aceite de oliva y aceto balsámico.

Camote frito

- Pele el *camote*, corte en bastones finos y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- En la base de un plato sirva un trozo de caramelo, sobre éste sirva el cebiche con la ayuda de un aro, a un lado sirva el mango con la piel hacia arriba y dentro sirva el raspao de tomates.
- A los lados sirva la ensalada y decore con el *camote* frito.

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