

Ceviche blanco con leche de coco al jengibre

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Guacamole

Jugo de Limón: 1 cda.

Sal: A gusto

Aguacates: 1 Unidades

Cilantro Picado: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Leche de coco

Coco: 1 Unidad

Marinada

Sal: A gusto

Agua: 1/2 Taza

Vinagre de Arroz: 1/4 Taza

Jugo de Limón: 1 Taza

Robalo: 300 g

Pico de gallo

Jitomate: 2 Unidades

Aceite de ajonjolí (sésamo): 1 cdita.

Cebolla: 1 Unidad

Mango: 1 Unidad

Semillas de ajonjolí negras: 1 cda.

Jenjibre: 1 Unidad

Sal: A gusto

Chile Verde: 1 Unidad

Cilantro: 1 cda.

Chile rojo: 1 Unidad

Totopos

Tortillas mexicanas: 4 Unidades

Aceite: 2 Taza

Preparación de la Receta

Marinada

- Corte los filetes en dados.
- Colóquelos en un bowl junto con el *jugo de limón*, el agua, el *vinagre de arroz* y condimento con sal.
- Reserve en frío durante 30 minutos.

Pico de gallo

- Pele y pique la *cebolla*.
- Pele y pique el **jengibre**.
- Pique los chiles.
- Retire el pedúnculo de los jitomates y pique.
- Pele el mango y pique.
- Pique el *cilantro*.

Leche de coco

- Ralle el coco previamente pelado y sin agua.
- Colóquelo luego en un bowl con agua caliente hasta cubrir
- Reserve durante 20 minutos aproximadamente, luego cuele hasta obtener solo el *jugo*.

Totopos

- En una sartén con aceite caliente fría las tortillas hasta dorarlas
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Guacamole

- Pele y coloque el *aguacate* en un bowl junto con el *jugo de limón*, el aceite de oliva, el *cilantro* y la sal, aplaste con la ayuda de un tenedor formando un puré
- Reserve.

Armado

- Escurra el pescado.
- Coloque en un bowl todos los ingredientes del pico de *gallo* junto con el pescado, sazone con sal de ser necesario y mezcle.
- Vierta luego la leche de coco junto con el aceite y las semillas de *ajonjolí* y mezcle nuevamente hasta integrar.
- Unte los totopos con la pasta de *guacamole*.

Presentación

- Sirva en un recipiente una porción de **ceviche** y acompañe con los totopos.
- Decore con láminas de *limón*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ceviche-blanco-con-leche-de-coco-al-jengibre>