Ceviche con sorbete de aguacate, crocantes de yuca y chontaduro + Coctel de cerveza roja y tomaseca

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ceviche

Jugo de Limón: 1/4 Taza
Vinagre Blanco: 1/4 Taza
Cebolla larga picada: 3 cdas.
Azucar: 1 cdita.
Camarones: 200 g
Cilantro cimarrón picado: 1 cda
Laurel: 2 Hojas
Tomillo: 2 Ramas
Ají rojo picante: 1 cdas.
Cebolla Morada: 1 Unidades
Sal y pimienta negra: A gusto

Cóctel

Cerveza roja: 1 L
Canela en rama: 1 Unidad
Tomaseca: 4 Onza
Hielo: A gusto

Crocante de chontaduro

Crocantes de yuca: A gusto
Chontaduro: 400 g

Salsa de tomate

Jugo de Limón: 3 cdas.
Jugo de Naranja: 1 Taza
Ron oscuro: 3 cdas.
Sal y pimienta negra: A gusto
Salsa de tomate: 400 g
Poleo picado: 1 cda
Cilantro cimarrón picado: 1 cda

Sorbete de aguacate

Jugo de Limón: 2 cdas.
Sal y pimienta negra: A gusto
Brandy: 1 cda.
Agua: 3 cdas.
Aguacate: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Sorbete de aguacate

- Corte el **aguacate** al medio y quite el *carozo*, luego con la ayuda de una cuchara retire la pulpa, colóquela en la licuadora y agregue el *jugo* de *limón*, sal, pimienta negra, brandy y agua, licue y vuelque la preparación obtenida en la maquina para hacer helado, tener en cuenta que la base debe estar fría de heladera, ponga a trabajar la maquina heladora durante aproximadamente 2 horas.

Ceviche

- Pele y corte la *cebolla* morada en *brunoise*.
- Coloque en un bowl el *ají* rojo picado, sal, pimienta, *cebolla* larga picada, la *cebolla* morada, *jugo* de *limón*, azúcar, *vinagre* blanco y *cilantro* picado, mezcle y reserve en la heladera durante aproximadamente 2 horas.

Salsa de tomate

- Coloque el un bowl salsa de *tomate*, incorpore el poleo picado, *cilantro*, *ron*, *jugo* de *naranja*, *jugo* de *limón*, sal y pimienta, mezcle y reserve en la heladera durante aproximadamente 2 horas.

Crocante de chontaduro

- En una *cacerola* con agua hirviendo cocine los chontaduros unos minutos, luego retire, escurra sobre papel absorbente y por ultimo rállelos.
- En una sartén caliente tueste el polvo obtenido de chontaduro primero a fuego lento y por ultimo unos segundos a fuego máximo.

Coctel

- Coloque en un vaso largo 2 onzas de tomaseca y luego de a poco una cerveza roja, por ultimo agregue media rama de canela.

Armado

- Sazone los *camarones* con sal y unas gotas de *jugo* de *limón*, mezcle.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal, *tomillo* y hojas de *laurel* blanquee los *camarones* durante aproximadamente 2 minutos, retire y llévelos a un baño de maría invertido.
- Transcurridas las horas de reposo mezcle la salsa de *tomate* junto con el **ceviche** y los *camarones*.

Presentación

- Sirva en un plato un timbal del *ceviche* y acompañe con el sorbete de *aguacate*.
- Decore con hojas de poleo y crocantes de **yuca**, espolvoree con el crocante de chontaduro.
- Acompañe el *ceviche* con sorbete de *aguacate* con el coctel de cerveza roja y tomaseca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ceviche-con-sorbete-de-aguacate-crocantes-de-yuca-y-chontaduro-coctel-de-cerveza-roja-y-tomaseca