Ceviche de Almeja



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla Morada: 1/4 unidad
Cilantro: c/n
Almejas: 2 Unidades
Chile serrano: 1 unidad
Jitomate: 1 unidad

Armado

Aguacate: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n
Tostadas: c/n

Preparación de la Receta

- Cocinar en agua hirviendo las almejas por 20 segundos.
- Sumergir en agua con hielo para frenar la cocción.
- Retirar la *concha* con cuidado y ayuda de un trapo y de no lastimar o cortar los dedos.
- Retirar la piel y abrir por mitad para verificar que no tenga tierra.
- Retirar la gonada.
- Rebanar el sifón y la base de la gonada en laminas sesgadas.
- Recuperar el líquido que se generó al rebanar.
- Agregar el *jugo* de *limón*, *jugo* de *tomate* con almeja, salsa inglesa , *jugo* sazonador y sal de mar.
- Revolver.

Armado

- Se mezcla y se sirve con un poco de aceite de olivo, *aguacate* rebanado, gotas de *limón* y sal
- Se acompaña con tostadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-almeja