

# Ceviche de champignones

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Jugo de Limón:** 2 cdas.

**Pimiento rojo:** 1 Unidad

**Granos de choclo:** 100 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Champignones de París:** 300 g

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Pimiento amarillo:** 1 Unidad

**Pimiento verde:** 1 Unidad

**Aceto balsámico:** 1 cda.

**Echalottes:** 3 Unidades

## Canasta de Crepes

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Creppes:** 4 Unidades

## Espuma de remolachas

**Gelatina sin sabor:** 2 cda.

**Agua tibia:** 2 cdas.

**Remolachas:** 4 k

## Preparación de la Receta

- Retire el tallo de los champignones y corte en cubos.
- Limpie los champignones con papel absorbente.
- Pele y pique los echalottes.
- Pele las zanahorias, corte con una mandolina en láminas y lleve a horno durante unos minutos hasta *dorar*.
- Retire del horno deje enfriar las zanahorias y corte en cubos pequeños.
- Coloque los pimientos sobre la hornalla hasta que se queme la piel.
- Retire la piel bajo el agua, corte en cuartos, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos pequeños.

- Coloque los granos de *choclo* en una sartén y deje *dorar* a fuego bajo
- Retire y deje enfriar.
- En un bowl coloque los champignones, los *echalottes* picados, los morrones, las zanahorias y los granos de *choclo* tostados.
- Condimente con sal y pimienta, y añada el aceite, el *jugo* de *limón* y el aceto balsámico.
- Mezcle bien y deje *marinar*.

## Espuma de remolachas

- Disuelva la *gelatina* en agua tibia.
- Pele y corte las remolachas al medio.
- Coloque las remolachas en una jugera y extraiga el *jugo*.
- Añada la *gelatina* al *jugo*, revuelva bien y coloque en un sifón para espumas.
- Reserve en la heladera.

## Canasta de Crepes

- Coloque el *crepe* dentro de un colador *redondo* y fría en una sartén con abundante aceite caliente para que tome forma de canasta.
- Retire y deje enfriar

## Presentación

- Coloque un poco de espuma de *remolacha* en la base del plato y coloque encima el *crepe* en forma de canasta.
- Rellene con el **ceviche** de champignones y termine con pimienta.

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