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