

Ceviche de chipirones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papines: 10 Unidades

Cilantro: 1 cda.

Tomates cherry: 250 grs.

Pepino: 1/2 Unidad

Chipirones: 500 g

Salsa

Jugo de Limón: 4 cdas.

Sal Marina: 1 cdita.

Sal: A gusto

Salsa de soja: 1 cda.

Ajo: 1 Diente

Jugo de Naranja: 2 cdas.

Morrón amarillo: 1 Unidad

Cebolla: 1/2 Unidad

Jugo De Lima: 2 cdas.

Cebolla Colorada: 1 Unidad

Jengibre: 1/2 cda.

Varios

Cilantro: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Limpie bien los chipirones y corte en tiras.
- En una sartén con aceite de oliva coloque los chipirones y los tentáculos cocine por 30 segundos. Retire y reserve.
- Corte los tomates cherry más grandes al medio.
- Corte el pepino en laminas finas, rocíe con sal por unos minutos y enjuague.
- Pique el *cilantro*.
- Cocine los papines al vapor, pele y corte al medio.

Salsa

- Pele y ralle el *ajo*.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Corte el *chile* al medio, retire las semillas y corte en cubos muy pequeños.
- Pele la *cebolla* blanca y la morada, corte en tiras finas.
- En un bowl coloque el *jugo* de lima, de *limón*, de *naranja*, salsa de soja, *jengibre* rallado, *ajo*, sal, *chile* y las cebollas. Deje macerar por 10 minutos.

Armado

- Incorpore a la salsa los tomates cherry, los pepinos, el *cilantro*, los papines y los chipirones. Mezcle y reserve.

Presentación

- Pique el *cilantro*.
- En un plato hondo sirva el **ceviche** y decore con *cilantro* picado.

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