

Ceviche de frutas y atún rojo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ceviche

Pelón: 1 Unidad

Vino blanco dulce: 50 cc

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Atún rojo fresco: 250 g

Tomate: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Jugo de Limón: 4 Unidades

Palta: 1/2 Unidad

Naranja: 1 Unidad

Kiwi: 1 Unidad

Pimiento rojo: 1 Unidad

Pera: 1 Unidad

Mango: 1 Unidad

Pepino: 1 Unidad

Anana: 100 g

Chile jalapeño: 1 Unidad

Vinagre de Arroz: 120 cc

Crostini

Pimienta Negra en grano: 1 cda.

Aceite de pimentón:

Pan integral: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Crostini

- Corte el pan en rodajas finas a lo largo y luego en triángulos.
- Rocíe con aceite de *pimentón* y pimienta negra en grano.
- Coloque sobre una placa para horno y lleve al horno a 160° hasta *dorar*.

Ceviche

- Corte el **atún** en cubos muy pequeños.
- Pele y corte el mango en cubos pequeños.
- Corte el pelón en cubos pequeños.
- Pele y corte el *kiwi* en cubos pequeños.
- Pele y corte la pera en cubos pequeños y reserve en agua con *limón*.
- Pele la *naranja* a vivo y separe en gajos o supremas.
- Pele y corte el *ananá* en cubos pequeños.
- Pele y corte el pepino en cubos pequeños.
- Corte los pimientos, retire la parte blanca, las semillas y corte en cubos pequeños.
- Corte la *palta* en cubos pequeños.
- Corte el *chile* jalapeño en cubos pequeños y retire las semillas.
- Haga un corte en cruz en la base del *tomate* y coloque en agua hirviendo durante 30 segundos, retire, pase por agua helada, pele y corte en cubos pequeños retirando las semillas.
- Coloque el *atún* en un bowl y agregue *jugo de limón*, *vinagre de arroz*, sal, pimienta y vino blanco.
- Agregue los demás ingredientes y mezcle.

Presentación

- Sirva en platos hondos y acompañe con los crostinis.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-frutas-y-atun-rojo>