Ceviche de frutos de mar con salsa oriental



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Morrón amarillo: 1/2 Unidad
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Limon: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Mandioca: 1 Unidad
Patas de centolla: 10 Unidades
Granos de choclo: 2 Tazas
Tomates cherry: 1/2 k
Remolachas: 2 k
Pulpo: 1 Unidad
Langostinos limpios: 12 Unidades
Ají rojo: 1 Unidad
Cayos de vieyras: 16 Unidades
Cebolla Colorada: 2 Unidad
Jugo de Limón: 5 Unidades
Hojas de cilantro: A gusto
Cebolla de verdeo: 2 Tallos

Salsa

Jengibre rallado: 1 cdita.
Jugo de Limón: 1/2 Taza
Salsa de soja: 1/2 Taza
Mirin: 2 cda.
Ajo rallado: 1 cdita.

Varios

Chips de mandioca: A gusto
Ajonjolí Tostado: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Separe los tentáculos del cuerpo del pulpo, luego deseche las puntas de los tentáculos
- Traspase los tentáculos a lo largo con un *palillo* para que no se doblen durante la cocción.
- En una olla con abundante agua caliente, sal y los limones partidos cocine el pulpo durante 20 minutos aproximadamente
- Una vez *cocido*, retire, escurra y seque con papel absorbente.

- En un wok caliente con aceite neutro saltee los *langostinos* previamente pelados y limpios hasta dorarlos levemente, retire y escurra sobre papel absorbente.
- En una sartén caliente con aceite neutro saltee las patas de *centolla* hasta dorarlas levemente, retire y escurra sobre papel absorbente.
- En otra sartén caliente y limpia, tueste los granos de *choclo*.
- Pele la *mandioca* y corte en bastones
- En una olla con agua caliente y sal blanquee los bastones de *mandioca*
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Cocine las remolachas, luego retire la piel y corte en bastones al igual que la *mandioca*.

Salsa

- Coloque en un bowl todos los ingredientes y mezcle.

Armado

- Corte los tentáculos del pulpo en finas rodajas al bies.
- Corte la *centolla* en bocados.
- Pele y corte las cebollas en pluma.
- Corte el *morrón* en fina juliana.
- Pique el *ají* rojo picante.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Coloque en un bowl las rodajas de los tentáculos, los cayos de vieyras, la *centolla*, el *morrón* amarillo, la *cebolla*, el *ají* picante, los granos de *choclo* dorados, los bastones de *mandioca* y *remolacha*, los *langostinos*, los tomates cherry cortados al medio, el *jugo* de *limón*, las hojas de *cilantro* y la *cebolla* de verdeo, cubra y deje macerar.

Presentación

- Sirva en recipientes individuales porciones del **ceviche** y acompañe con la salsa.
- Decore con chips de *mandioca* y espolvoree con semillas de *ajonjolí* tostadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-frutos-de-mar-con-salsa-oriental