

Ceviche de langostinos con sésamo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de Sésamo: 1 cdita.

Semillas de sésamo: 1 cda.

Sal: A gusto

Langostinos limpios: 15 Unidades

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Jugo De Lima: 1 Unidad

Cilantro Picado: 1 cda.

Salsa de soja: 1 cda.

Morrón Rojo: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidades

Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua hirviendo blanquee los **langostinos** durante 30 segundos aproximadamente
- Retire y reserve.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Corte el morón en fina juliana.
- Corte la *cebolla* de verdeo finamente y al bies.
- En una sartén a fuego medio tueste las semillas de **sésamo**.

Armado

- Coloque en un bowl la *cebolla* junto con el *morron*, la *cebolla* de verdeo, el *jugo* de lima, los *langostinos*, el *cilantro* y condimente con sal, aceite de **sésamo**, salsa de soja, mezcle bien y agregue las semillas de **sésamo**.
- Deje macerar una hora aproximadamente.

Presentación

- Sirva una porción de **ceviche** en un plato y acompañe con un vino Semillon.