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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-langostinos-con-sesamo