

Ceviche de langostinos y remolacha horneada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Semillas de ajonjolí blancas tostadas: 2 cdas.

Jugo de Limón: 2 cdas.

Miel: 2 cdas.

Ralladura de limón: 1 cda.

Langostinos: 15 Unidades

Ajos asados: 5 Dientes

Sal: A gusto

Aceite de Sésamo: 1 cda.

Vino tardío: 1/4 Taza

Aceite De Oliva: 2 cda.

Emulsión de corvina

Jengibre fresco rallado: 2 cdita.

Salsa de soja: 1 cda.

Lichie: 2 Unidades

Aceite de Sésamo: 1 cda.

Corvina: 240 g

Aguacate: 1 Unidad

Duraznos: 2 Unidades

Jugo de Limón: 1/2 Taza

Pepino: 1 Unidad

Menta fresca: A gusto

Pasta de chile dulce: 1 cda.

Remolacha horneada

Rúcula: 1 Paquete

Cebollin: A gusto

Aceite de oliva extra virgen: 3 cda.

Tomillo: 1 Rama

Ajo: 2 Dientes

Vinagre de vino tino: 1 cda.

Remolachas: 3 k

Preparación de la Receta

- Pele los **langostinos** y límpielos sin quitarles la cola, colóquelos luego en un bowl y agregue *jugo* y ralladura de *limón*, los dientes de *ajo* asados, semillas de *ajonjolí*, aceite de *sésamo*, miel, vino y sal, mezcle bien y tape con papel film, deje reposar dentro de la heladera durante

aproximadamente 2 horas.

Remolachas horneadas

- Lave bien las remolachas, colóquelas sobre una hoja de papel aluminio y perfume con la rama de *tomillo*, las ramas de *cebollín*, los dientes de *ajo* pelados y enteros, *vinagre* y aceite de oliva, envuélvalas, acomódelas sobre una placa y cocine en horno precalentado a 180°C durante 1 hora
- Terminada la cocción pélelas y córtelas en rodajas.

Emulsión de corvina

- Corte la corvina en cubos.
- Corte los duraznos con piel en cubos.
- Corte los lichies en cubos.
- Corte el *aguacate* al medio, quite el *carozo* y retire la pulpa con una cuchara.
- Corte los cachetes del pepino y deseche el corazón, luego corte los cachetes con piel en fina juliana.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los *langostinos* de ambos lados
- Coloque en una fuente las rodajas de **remolacha** y agregue las hojas de *rúcula*, condimente al momento de servir con *vinagre* de vino tinto y aceite.

- Para el armado de la emulsión de corvina

- Coloque en un bowl la corvina, incorpore *jugo* de *limón*, aceite de *sésamo*, salsa de soja, *jengibre* rallado, los duraznos, los lichies, pasta de *chile* dulce, la juliana de pepino, la pulpa de *aguacate* y las hojas de *menta*.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de remolachas horneadas.
- Sirva en una copa una porción de emulsión de corvina y termine con tres *langostinos*.
- Acompañe con agua de coco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-langostinos-y-remolacha-horneada>