Ceviche de Lomo Sellado Estilo Cachanilla



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 3 Unidades
Aceite: c/n
Aguacate: 1 unidad
Chile Chipotle: 1 Lata
Limón verde para su jugo: 1 unidad
Pimiento naranja: 1/2 unidad
Salsa de soja: 2 cdas
Tostadas de tortillas de maiz: c/n
Aceite de ajonjolí: 1 cda
Aceite De Oliva: 1 cda
Chile california: 1 unidad
Cilantro: 1/2 Atado
Lomo: 1 unidad
Pimiento rojo: 1/2 unidad
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Abrir el centro del **lomo** en forma de libro y con un espesor de 1 cm.
- *Condimentar* con sal, pimienta y sellar en sartén con aceite por ambos lados y dejar reposar en un bowl
- *Tatemar* sobre la hornalla el *chile* california y reservar.
- Embadurnar la carne sellada con el *chile chipotle* y dejar marinando.
- En un bowl mezclar pimientos picados, *cebolla* de verdeo picado, el *chile* tatemado picado grueso, el *jugo* de la *marinada* de la carne, salsa de soja, aceite de oliva, *jugo* de *limón* verde, aceite de *sésamo* y la carne cortada en cubos.

Armado

- Untar sobre la tostada un poco de *palta* y servir encima el **ceviche** marinado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-lomo-sellado-estilo-cachanilla