

# 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>