

# Ceviche de mar con sangrita y mangos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pulpo cocido:** 1 Unidad

**Jugo de Naranja:** 1/4 Taza

**Mero:** 300 g

**Jugo de Limón:** 1 Taza

**Mango:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Morrón Rojo:** 1 Unidad

**Chile jalapeño:** 1 Unidad

**Tubo de calamar limpio:** 2 Unidad

**Almejas cocidas:** 8 Unidades

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Langostinos crudos:** 12 Unidades

**Pepino:** 1 Unidad

**Cebolla Colorada:** 2 Unidad

**Cilantro Picado:** 2 cdas.

**Cebolla de verdeo:** 1 Tallos

## Sangrita

**Jugo de tomate:** 1/2 L

**Miel:** 2 cdas.

**Ralladura de limón:** 1 cdas.

**Salsa Tabasco:** 1 cdita.

**Jugo de Naranja:** 1 1/2 Taza

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Salsa Inglesa:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- Limpie los *langostinos* y retire la vena, luego blanquéelos en agua hirviendo unos segundos.
- Abra al medio los tubos de *calamar*, luego realice con un cuchillo un cuadrulado superficial y corte en porciones, luego blanquéelos al igual que los *langostinos*
- Retire y pase unos segundos por agua helada
- Séquelos luego con un repasador
- Corte el mero en finas laminas.
- Cocine las almejas y retírelas de su valva.
- Corte el pulpo *cocido* en diagonal en finas laminas.
- Pele y corte las cebollas en juliana.
- Retire la piel y las nervaduras del *morrón*, luego corte en juliana.

- Corte solo la parte verde de la *cebolla* de verdeo en juliana.
- Pele el mango y corte en pequeños daditos.
- Retire una parte de la piel del pepino, luego corte al medio y quite las semillas, por ultimo corte en finas láminas.
- Pique el *chile* jalapeño.

## Sangrita

- Coloque el *jugo* de *tomate* en una procesadora junto con la salsa tabasco, salsa inglesa, ralladura de *limón*, miel y el *jugo* de *naranja*, procese unos segundos
- Sazone con sal y pimienta, mezcle.

## Armado

- Coloque todos los ingredientes en un bowl junto con el *cilantro* previamente cortado en Juliana, el *jugo* de *Limón*, de *naranja*, aceite de oliva, sal y pimienta, mezcle y reserve en la heladera durante 1 hora aproximadamente.

## Presentación

- Sirva en un plato una porción de **ceviche** y salsee con la sangrita.
- Decore con aceite de *cilantro*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-mar-con-sangrita-y-mangos>