

# Ceviche de mar con vinagreta de tomates y pisco

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Jugo De Lima:** 1 Unidad

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Langostinos blanqueados:** 150 g

**Cilantro:** 1 cda.

**Cebolla Colorada:** 1 Unidad

**Jugo de Naranja:** 1 Unidad

**Almejas:** 200 g

**Pulpo cocido:** 200 g

**Mango:** 1 Unidad

**Pepino:** 1/2 Unidad

**Pescado Blanco:** 200 g

**Morrón Rojo:** 1/2 Unidad

**Salmón rosado:** 200 g

**Calamares cocidos:** 200 g

## Varios

**Aceite De Oliva:** 4 cdas.

## Vinagreta de tomates

**Pisco:** 1 Medida

**Jugo de Limón:** 30 cc

**Jugo de tomates:** 200 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Pique el *cilantro*.
- Corte los tentáculos del pulpo, pele y corte en láminas finas.
- Corte el pescado en láminas finas.
- Retire la piel del *salmón* y corte en bastones.
- Abra los *langostinos* al medio.
- Corte los calamares en ruedas.
- Retire las almejas y las ostras de las valvas.
- Pele el pepino, corte al medio y retire las semillas, corte en triángulos.

- Pele y corte el mango en láminas finas.
- Pele y corte la *cebolla* colorada al medio y en láminas finas.
- Corte el *morrón*, retire la parte blanca y las semillas y corte en tiras finas.
- Deshoje el *cilantro*.
- Coloque en un bowl el pescado y los mariscos.
- En un bowl prepare una *marinada* con los jugos de cítricos y pimienta mezcle y agregue al pescado y los mariscos, junto con el pepino, el mango, el *morrón*, la *cebolla* colorada y las hojas de *cilantro*.
- Condimente con sal y pimienta, agregue el pisco, mezcle y deje *marinar* por unos minutos.

## Vinagreta de tomates

- En un bowl mezcle el *jugo* de tomates, *jugo* de *limón*, pisco, sal y pimienta.
- Mezcle y reserve.

## Presentación

- En un plato hondo sirva el **ceviche**, bañe con la vinagreta de tomates y rocíe con aceite de oliva.

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