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