# Ceviche de pescado y langostinos



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Chile**: 1 Cantidad necesaria
**Cebolla**: 1 Unidad
**Ajo picado**: 1 Diente
**Cilantro**: 2 cdas.
**Lechuga mantecosa**: A gusto
**Jengibre**: 1/2 cda.
**BATATA**: 1 Unidad
**Morrón**: 1/2 Unidad
**Jugo de Limón**: 1 Unidad
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Filete de lenguado fresco**: 2 Unidades
**Langostinos**: 12 Unidades
**Choclo**: 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Corte el pescado en bastones.
- Lave la *lechuga*.
- Limpie los **langostinos**.
- Pele la *cebolla* y cisele.
- Corte el *morrón* en juliana.
- Corte el *choclo* en discos.
- Lave la *batata* y corte en rodajas.
- Retire las semillas del *chile* y corte *brunoise*.
- Corte el *jengibre brunoise*.
- Corte el *cilantro* en juliana.

### Armado

- Cocine el *choclo* y la *batata* al vapor.
- Coloque la *cebolla* en un bowl y agregue parte del *jugo* de *limón*
- Deje reposar antes de servir.
- Mezcle en un bowl el pescado junto con los *langostinos*, el *chile*, el *jengibre*, el *morrón*, el *ajo* y el *jugo* de *limón* restante

- Deje reposar 20 minutos antes de servir.
- Condimente con sal, pimienta y agregue el *cilantro*.

## Presentación

- Sirva en un plato
- Decore con la *lechuga*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-pescado-y-langostinos**