

# 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>