

Ceviche de reineta con salmón ahumado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ceviche de reineta

Filete de reineta: 200 g

Cilantro: 1 Taza

Apio: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Limón de pica: 2 Unidades

Ají Rocoto: 1 Unidad

Varios

Salmón Ahumado en fetas: 200 g

Hojas de remolacha: 200 g

Vinagreta

Jugo de Limón: 1 cda.

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Mostaza: 1 cda.

Aceto balsámico: 1 cda.

Preparación de la Receta

Ceviche de reineta

- Coloque los filetes de reineta en cubos pequeños y coloque en un bowl.
- Corte los limones al medio y exprima el *jugo*.
- Corte la *cebolla* en láminas finas.
- Corte el *ají rocoto* al medio, retire las semillas y corte en pequeños cubos.

- Pele el *apio* con un pelapapas y corte en pequeños cubos.
- Pique el *cilantro*.
- Añada todos los ingredientes al bowl junto con la reineta y mezcle bien.

Vinagreta

- En un bowl coloque el oliva, el aceto, el *limón*, la *mostaza*, sal y pimienta y revuelva hasta emulsionar.

Armado

- Coloque las *fetas* de **salmón** ahumado sobre una esterilla con papel film y cubra con el **ceviche** de reineta.
- Envuelva con la ayuda de la esterilla hasta formar un roll.
- Presione bien con ayuda del film y refrigere.

Presentación

- Sobre un plato coloque las hojas de *remolacha* y condimente con la vinagreta.
- Corte el roll el medio, coloque sobre el plato y decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-reineta-con-salmon-ahumado>