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