

Ceviche de Rocoto, Lubina, Langostino y Pulpo



Ingredientes

Azucar: c/n

Cilantro Picado: 1 cda

Langostino: 100 grs

Lubina: 300 grs

Pulpo: 100 grs

Sal y Pimienta: c/n

Jugo De Lima: c/n

Cebolla Morada: c/n

Caldo de pescado: 50 cc

Leche de tigre: c/n

Pimiento rojo: 1 unidad

Rocoto: 1 unidad

Vinagre de vino: c/n

Acompañamiento

Choclo: c/n

Papa cocida: c/n

Leche de tigre

Ají limo: 2 Unidades

Apio: 1 unidad

Cebolla Morada: 1/4 unidad

Ajo: 1 Diente

Pescado Blanco: 50 grs

Caldo de pescado: 100 mililitros

Cilantro: c/n

Lima para su jugo: 4 Unidades

Preparación de la Receta

La leche de tigre

- En un bol poner los recortes del pescado.
- Añadir sal, pimienta, *zumo de lima, ají limo, apio, ajo, jengibre y cilantro.*

- Dejar reposar 5 minutos.
- Añadir el caldo de pescado y triturar la mezcla, es importante obtener una leche ligera.
- Poner a punto de sal y pimienta.

Ceviche

- Limpiar el *pimiento* y el rocoto quitándole las semillas.
- Cocer en agua con *vinagre* y azúcar para quitarle un poco de picante hasta que rompa hervor, repetimos la operación 3 veces.
- Triturar el rocoto con el *pimiento* y reservar la *crema*.
- En un bol añadir la **lubina** cortada en dados gruesos, sal, pimienta, la *crema* de rocoto y el *zumo* de lima.
- Añadir un chorro de leche de tigre y recortar acidez con caldo de pescado.
- Incorporar el pulpo, el langostino la *cebolla* roja en juliana y el *cilantro*.
- Servir y acompañar con la *patata* cocida en rodajas y el *choclo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-rocoto-lubina-langostino-y-pulpo>