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 miliitros
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.
- Añadimr 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