Ceviche de salmón blanco en crema de apio



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Morrón amarillo: 1/2 Unidad
Salmón blanco: 1/2 k
Papines cocidos con piel: 6 Unidades
Granos de maíz morado: 3 cdas.
Jugo De Lima: 1 Taza
Granos de maíz blanco: 3 cdas.
Cebolla Colorada: 2 Unidad
Morrón Rojo: 1/2 Unidad
Cilantro Picado: 2 cdas.
Remolachas: 2 k

Crema de apio

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Jugo de jengibre: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Wasabi en polvo: 1 cdita.
Crema de leche: 200 grs.
Apio: 1 Planta

Preparación de la Receta

- Corte los filetes de **salmón** en dados de 1 ½cm de lado y colóquelos en un bowl.
- Pele y corte las cebollas coloradas en pluma.
- Retire las nervaduras de los morrones y corte en fina juliana.
- Cocine las remolachas en abundante agua hasta que estén tiernas, luego pélelas y córtelas en dados al igual que el *salmón*.
- Corte los papines previamente cocidos a la mitad.

Crema de apio

- Separe las hojas de los tallos del **apio**, luego retire los filamentos de los tallos y blanquéelos en abundante agua hirviendo unos segundos.
- Una vez blanqueados los tallos de *apio* procéselos junto con el *wasabi* previamente hidratado en agua, el *jugo* de *jengibre*, sal, pimienta y aceite de oliva, una vez procesado incorpore la **crema** de leche, procese nuevamente solo unos segundos.

Armado

- Incorpore a los dados de *salmón* blanco las cebollas coloradas, los morrones, las remolachas, los granos de maíz blancos y morados, el *jugo* de lima, los papines, sal y por ultimo hielo triturado, mezcle bien y deje *marinar* durante 10 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva el **ceviche** en recipientes individuales y espolvoree con *cilantro* picado.
- Perfume con aceite de *sésamo*, aceite de *cilantro* y decore con semillas de *sésamo* negras y blancas
- Acompañe con la *crema* de *apio*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-salmon-blanco-en-crema-de-apio