

# Ceviche de salmón con salsa parchita

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Gelatina cola de pescado:** 1 Hojas

**Jugo de Limón:** 3/4 Taza

**Jugo de parchita (maracuyá):** 3/4 Taza

**Salmón:** 1 1/2 k

**Cebolla Morada:** 2 Unidades

**Perejil:** 10 Ramas

**Aceite De Maíz:** 2 Taza

**Ajo:** 2 Dientes

**Puerro:** 2 Tallos

**Ají picante:** 1/2 Unidad

**Paprika:** A gusto

**Ají dulce:** 1/2 Unidad

## Tartar

**Jugo de Limón:** 1 cda.

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Semillas de ajonjolí negras:** 1 cda.

**Paprika:** A gusto

**Cebolla de verdeo:** 1 Tallos

**Cilantro Picado:** 1 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Mostaza:** 1 cda.

**Ají dulce:** 1/4 Unidad

## Preparación de la Receta

- Retire la piel del **salmón** y corte en trozos.
- En una placa con una *plancha* de silicona acomode los trozos de piel, encima coloque otra *plancha* de silicona y cocine en horno durante 20 minutos a fuego medio.
- Hidrate en agua la hoja de *gelatina* o 3 gramos de *gelatina* en polvo.
- Corte el *lomo* del *salmón* en dados, reserve la cola.
- Pele y corte las cebollas en fina juliana.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Pique el *ají* dulce en fina juliana.
- Pique el *perejil*.
- Pique el *ají* picante.

- Coloque en un recipiente los dados de *salmón* junto con la *cebolla*, el *ajo*, el *ají* dulce, el *perejil*, el *ají* picante, el *jugo* de *limón* y de **parchita**, deje *marinar* durante 20 minutos
- Cuele
- Coloque en una olla el líquido de la *marinada* y lleve a fuego, agregue la hoja de *gelatina* hidratada y una vez disuelta retire del fuego
- Vierta en los platos de presentación, espolvoree con *páprika* y lleva a la heladera hasta que este firme.
- Corte en fina juliana solo la parte blanca del *puerro*.
- En una sartén con aceite de maíz bien caliente fría el *puerro*
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

## Tartar

- Corte la cola de *salmón* reservada en cubos y luego pique con un cuchillo.
- Pique finamente la *cebolla* de verdeo.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Pique el *ají* dulce.
- Coloque en un recipiente todos los ingredientes y mezcle.

## Armado

- Retire de la heladera los platos con la *gelatina* firme y encima coloque una porción de **ceviche**.

## Presentación

- Acompañe con un timbal de tartar y decore con la piel de *salmón* crocante.
- Decore el *ceviche* con la juliana de *puerro* frito

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