

# Lista de ingredientes para la receta Ceviche de Vegetales

## Armado

- Aceite De Oliva c/n
- Cebolla de verdeo picada 1 cda
- Choclo hervido en rodajas 1 unidad
- Granos de maíz morado hervido y tostado 25 Gramos
- Hojas baby 10 Gramos
- Hongos shitake secos hidratados 2 Unidades
- Palta 1/2 unidad
- Remolachas baby 2 Unidades
- Repollo en juliana (blanco y morado) 10 Gramos
- Tomates cherry 4 Unidades
- Zanahorias baby 2 Unidades

## Ceviche

- Apio al bies 1 vara
- Cebolla morada en aros 1/2 unidad
- Cebolla en aros 1/2 unidad
- Champignon fileteado 1 unidad
- Flores de coliflor cortadas finas 3 Unidades
- Flores de brócoli cortado fino 3 Unidades
- Hinojo juliana 1/2 unidad
- Morrón en cubos 1 unidad
- Pepino en láminas 1/2 unidad
- Portobello fileteado 1 unidad
- Rabanitos en cuartos 3 Unidades
- Zanahoria en láminas 1/2 unidad
- Zapallito en rodajas 1/2 unidad
- Zuchini en rodajas 1/2 unidad

## Leche de tigre

- Aceite de Sésamo 1 cda
- Aceite De Oliva 50 c.c.
- Apio picado 2 Tallos
- Azúcar integral 2 cdas
- Cebolla Morada 1 unidad
- Cilantro 2 cdas
- Dientes de ajo 2 Unidades
- Jengibre rallado 1 cda
- Jugo de Limón 200 c.c.
- Morrón Verde 1 unidad
- Rocoto 1/2 unidad
- Sal c/n

- Salsa de soja 50 c.c.

## **Papines con salsa huacatay**

- Aceite De Oliva 50 c.c.
- Ají Amarillo 1/2 unidad
- Azúcar integral 50 Gramos
- Castañas de caju remojadas 200 Gramos
- Dientes de ajo picado 2 Unidades
- Huacatay 2 cdas
- Leche de almendras 200 c.c.
- Limón para su jugo 1 unidad
- Papines hervidos 500 Gramos
- Sal c/n