

Ceviche de Vegetales

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Armado

Aceite De Oliva: c/n

Choclo hervido en rodajas: 1 unidad

Hojas baby: 10 Gramos

Palta: 1/2 unidad

Repollo en juliana (blanco y morado): 10 Gramos

Zanahorias baby: 2 Unidades

Cebolla de verdeo picada: 1 cda

Granos de maíz morado hervido y tostado: 25 Gramos

Hongos shitake secos hidratados: 2 Unidades

Remolachas baby: 2 Unidades

Tomates cherry: 4 Unidades

ceviche

Apio al bies: 1 vara

Cebolla morada en aros: 1/2 unidad

Champignon fileteado: 1 unidad

Flores de brócoli cortado fino: 3 Unidades

Morrón en cubos: 1 unidad

Portobello fileteado: 1 unidad

Zanahoria en láminas: 1/2 unidad

Zuchini en rodajas: 1/2 unidad

Cebolla en aros: 1/2 unidad

Flores de coliflor cortadas finas: 3 Unidades

Hinojo juliana: 1/2 unidad

Pepino en láminas: 1/2 unidad

Rabanitos en cuartos: 3 Unidades

Zapallito en rodajas: 1/2 unidad

leche de tigre

Aceite de Sésamo: 1 cda

Aceite De Oliva: 50 c.c.

Azúcar integral: 2 cdas

Cilantro: 2 cdas

Apio picado: 2 Tallos

Cebolla Morada: 1 unidad

Dientes de ajo: 2 Unidades

Jengibre rallado: 1 cda
Morrón Verde: 1 unidad
Sal: c/n

Jugo de Limón: 200 c.c.
Rocoto: 1/2 unidad
Salsa de soja: 50 c.c.

papines con salsa huacatay

Aceite De Oliva: 50 c.c.
Azúcar integral: 50 Gramos
Dientes de ajo picado: 2 Unidades
Leche de almendras: 200 c.c.
Papines hervidos: 500 Gramos

Ají Amarillo: 1/2 unidad
Castañas de caju remojadas: 200 Gramos
Huacatay: 2 cdas
Limón para su jugo: 1 unidad
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Leche de tigre

- Licuar *jugo de limón, morrón verde, apio, ajo, cebolla morada, cilantro*, aceite de sésamo, salsa de soja, sal, azúcar integral hasta que quede bien lisa la preparación.
- Llevar a un bowl, agregar *jengibre rallado, rocoto picado* y mezclar.

Ceviche

- En el bowl con la leche de tigre mezclar *coliflor, brócoli, apio, hinojo, rabanito, cebolla, cebolla morada, morrón, pepino, zanahoria, zuchini, zapallito, champignon, portobellos* y dejar *marinar* por 25 minutos.

Papines

- Licuar castañas remojadas, leche de almendras, *ajo picado, jugo de limón*, aceite de oliva, sal del Himalaya, azúcar integral, hojas de *huacatay* y *ají amarillo* hasta obtener una *crema* lisa.
- Cortar los papines en mitades y colocar en una fuente.
- Bañar con la salsa y reservar.

Armado

- Colocar los vegetales escurridos en un plato hondo.
- Agregar rodajas de choclos cocidos y grillados, tomates cherry en mitades, zanahorias baby, remolachas baby, *hongos shitakes* secos hidratados, *cebolla* de verdeo picada, gramos de maíz morado hervidos y tostados, *repollo* morado y blanco en juliana, $\frac{1}{2}$ *palta* en gajos y terminar con hojas baby y rociar con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-vegetales>