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, ½ *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