Ceviche negro

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Esparragos: 3 Unidades
Sal Marina: Cantidad necesaria
Callos de almeja: 5 Unidades
Sal fina: Cantidad necesaria
Goiaba: 1 Unidad
Limones verdes: 3 Unidades
Pasta de chiles quemados: Cantidad necesaria
Rabanito: 1 Unidad
Tentáculo de pulpo: 1 Unidad
Zuchini: 1 Unidad
Cilantro: Cantidad necesaria
Camarones Crudos: 5 Unidades
Banana: 1 Unidad
Pepino: 1 Unidad
Limones amarillos: 2 Unidades
Palta: 1/2 Unidad
Rábano negro: 1 Unidad
Tortillas azules: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Para el ceviche

hacemos jugo con 3 limones verdes y 2 limones amarillos, lo colamos y mantenemos bien fr&iacute

- O.
- Luego, cortamos 5 *camarones* crudos sin venas en bocados de 1 cm y llevamos a un bol.
- Agregamos 1 tentáculo de pulpo chico *cocido* cortado en trozos de 1 cm, sal fina, 5 *callos* de almeja y 1 chorro de *jugo* de *limón*
- Reservamos.

Para la sal de tortilla

- Secamos y molemos tortillas azules con sal marina en un *molcajete* y reservamos.

Para los vegetales crocantes

cortamos finamente el pepino, el zucchini, el rabanito, el r&aacute

- Bano negro y los espárragos
- Reservamos en agua helada con hielo.
- Mezclamos la salsa negra (pasta de chiles quemados en este caso *morrón* verde, habanero, *chile* verde, *ajo* y *limón*) con *jugo* de *limón* hasta tener la consistencia de una salsa.

Para el armado

en la base del plato realizamos un espejo con la salsa negra, incorporamos &frac14

- Gajo de *palta*, los mariscos marinados en *limón*, los vegetales crudos crocantes, sal de tortillas, 5 rodajas de *banana*, trozos de goiaba amarilla y hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ceviche-negro