

# 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

**Limonos 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

**Limonos 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 frío.
- 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 *rábano* 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  $\frac{1}{4}$  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*.