

# Ceviche oriental de mariscos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla de verdeo picada:** 2 cda.

**Vieiras Frescas:** 12 Unidades

**Tubos de calamar:** 2 Unidades

**Ajo aplastado:** 1 Dientes

**Almejas vivas:** 2 Taza

**Cilantro Picado:** 2 cdas.

**Pulpos frescos:** 4 Unidades

**Lenguado:** 1 Filete

**Pepino Japonés:** 2 Unidades

**Sal:** A gusto

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Vino Blanco:** 1/2 Taza

**Mejillones vivos:** 2 Taza

**Langostinos:** 6 Unidades

**Azucar:** 1 cdita.

## Salsa

**Ajo rallado:** 2 Diente

**Jugo de Naranja:** 1 Taza

**Jugo De Lima:** 1 Pocillo

**Cebolla Colorada:** 3 Unidad

**Jengibre rallado:** 1 cdita.

**Salsa de soja:** 1 cda.

**Jugo de Limón:** 1 Pocillo

## Preparación de la Receta

- Limpie los mejillones y cocine en una sartén con 1 cda de aceite de oliva caliente, junto con las almejas, un diente de *ajo*, vino blanco y sal.
- Retire, deje enfriar, retire de las valvas y reserve el líquido de cocción.
- Retire la boca y la parte de adentro de la cabeza de los pulpos
- Blanquee en una olla con abundante agua hirviendo y sal
- Retire y coloque en agua fría
- Corte en trozos.
- Abra los tubos de *calamar* y realice cortes superficiales en forma de cuadrillé, luego corte en cuadrados
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee.

- Cocine al vapor las vieiras
- Cocine de la misma manera los *langostinos* sin cabezas 3 minutos aproximadamente.
- Corte el filete en cubos.
- Corte el pepino en finas rodajas.

## Salsa

- Pique el *chile* con parte de las semillas.
- Pela las cebollas y corte en juliana.
- Mezcle en un bowl todos los ingredientes.

## Armado

- Coloque en un bowl los mejillones, las almejas, los *langostinos*, los tubos de *calamar*, los pulpos, las vieiras, el lenguado, agregue la salsa y mezcle.
- Condimente con sal.
- Agregue los pepinos, el azúcar, el *cilantro* y dos cucharadas del *jugo* de cocción de los mejillones reservado.
- Lleve a la heladera 15 minutos antes de servir.

## Presentación

- Sirva en una fuente y por encima la *cebolla* de verdeo.

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