Ceviche peruano, ceviche chileno y ceviche ecuatoriano



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ceviche chileno

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Agua: Cantidad necesaria
Apio: 2 Ramas
Tomates: 2 Unidades
Mejillones: 500 g
Ají Verde: 1 Unidad
Cilantro: 4 Ramas
Vino Blanco: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Limón de pica: 2 Unidades
Perejil: 2 Ramas

Ceviche ecuatoriano

Sal gruesa: 1 cda.
Agua: Cantidad necesaria
Cilantro: 1 cda.
Jerez: 1 cda.
Cebolla Morada: 1 Unidades
Ají Verde: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo de tomate: 50 cc
Limón de pica: 2 Unidades
Camarones: 500 g

Ceviche peruano

Sal y Pimienta: A gusto
Cilantro: 1 cda.
Limón de pica: 2 Unidades
Corvina: 1 Filetes
Ají Amarillo: 1/2 Unidad
Cebolla Morada: 1 Unidades
Caldo de mariscos: 100 cc

Guarnición

Batatas: 2 Unidades
Sal gruesa: 1 cda.

Agua: Cantidad necesaria

CHOCLOS: 2 Unidades

Varios

Limon: Rodajas
Camarones: 4 Unidades
Escarola: 1 Planta
Ciboulette: Cantidad necesaria

Camarones: 4 Unidades
Pimiento rojo: 1 Unidad
Escarola: 1 Planta
Ciboulette:

Preparación de la Receta

Ceviche peruano

- Limpie la corvina, retire los filetes, empareje los bordes y quite las espinas y la piel.
- Corte en trozos de 2cm aproximadamente.
- Pele y corte la *cebolla* morada en láminas finas.
- Lave el *apio* y corte en cubos pequeños.
- Pique el *cilantro*.
- Corte los limones a la mitad y sumerja en agua durante unos minutos, luego exprima.
- En un bowl coloque el pescado con el *jugo* de *limón*, el *ají* amarillo, la *cebolla*, el *apio*, el *cilantro* picado y el caldo de mariscos
- Mezcle y condimente con sal y pimienta

Guarnición

- Corte la *batata* en láminas
- Reserve.
- Pele los choclos y corte en rodajas gruesas.
- En una olla con agua salada hirviendo cocine los choclos hasta que estén tiernos.
- Retire y desgrane.

Presentación

- Corte el *pimiento* rojo en rodajas, retire las semillas.
- En un plato coloque hojas de *lechuga*, el **ceviche**, el *choclo* y la *batata*
- Decore con rodajas de *pimiento* rojo.

Ceviche chileno

- Lave los mejillones.
- Lave y corte el *apio* en trozos.
- Corte los limones a la mitad, sumerja en agua durante unos minutos y exprima.
- Corte la *cebolla* de verdeo en cubos pequeños.
- Corte el *ají* verde a la mitad, retire las semillas y corte en cubos pequeños.

- Pique el *cilantro*.
- Corte el *tomate*, retire las semillas y corte a la mitad.
- En una olla con agua caliente coloque los mejillones con el *perejil*, 2 ramas de *cilantro* y el *apio*
- Cocine hasta que los mejillones se abran
- En un bowl coloque los mejillones sin la *concha*, agregue *jugo* de *limón*, 4 cdas del *jugo* de cocción, la *cebolla* de verdeo, el *ají* verde, el resto del *cilantro* picado, el *tomate*, condimente con sal y pimienta.
- Agregue el vino blanco y mezcle bien.

Presentación

- Sirva el *ceviche* chileno en copas
- Decore con *ciboulette* entero y un *camarón* entero

Ceviche ecuatoriano

- Pele y corte la *cebolla* morada en cubos pequeños.
- Corte los limones a la mitad, sumerja en agua durante unos minutos y exprima.
- Corte el *ají* verde a la mitad, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pique el *cilantro*.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada cocine los *camarones* durante dos minutos
- Retire y limpie los *camarones*.
- En un bowl coloque los *camarones*, el *jugo* de *limón*, el *jugo* de *tomate*, la *cebolla* morada, el *ají* verde, el jerez, el *cilantro*, sal y pimienta
- Mezcle bien.

Presentación

- En un plato coloque dentro de una hoja de escarola el *ceviche* ecuatoriano
- Decore con *ciboulette* entero, un *camarón* entero y rodajas de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ceviche-peruano-ceviche-chileno-y-ceviche-ecuatoriano