

# Ceviche peruano y tiradito de lenguado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Cebiche

**Sal:** A gusto

**Chile jalapeño verde:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Hojas de Cilantro fresco:** 1 Taza

**Besugo:** 3 Filetes

**Jugo de Limón:** 3 Unidades

**Corazones de lechuga:** 3 Unidades

**Cebolla Morada:** 1 Unidades

**Camarones:** 50 g

**BATATA:** 1 Unidad

**Cebolla de verdeo:** 1 Planta

**Champiñones:** 10 Unidades

**Ajo:** 2 Dientes

**Jugo de Naranja:** 2 Unidad

**Tomates cherry:** 200 grs.

**Palta:** 1 Unidad

**Chile jalapeño rojo:** 1 Unidad

**Jengibre:** Nuez

**Choclo:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Ceviche

- Pele la *batata* y córtela en cubitos, luego cocínela partiendo de agua fría hasta que este tierna.
- Pele los dientes de *ajo* y el *jengibre* y píquelos groseramente.
- Desgrane el *choclo*. En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los granos hasta dorarlos.
- Quite las semillas y las nervaduras del *chile* jalapeño verde y píquelos groseramente.
- Corte el *chile* jalapeño rojo en rodajas.
- Coloque en un mortero el *ajo* junto con el *jengibre*, el *chile* verde, sal y tres cucharadas de aceite de oliva, machaque, luego incorpore el *jugo* de dos limones y el *jugo* de una *naranja*.
- Pele y corte la *cebolla* morada en fina pluma.

- Corte los tomates cherry en cuartos.
- Corte el *besugo* en cubitos.
- Corte los champiñones en finas láminas.
- Corte la *cebolla* de verdeo en rodajas.
- Coloque en el mortero el resto de *jugo de limón* y de *naranja* y el *morrón* asado pelado, machaque.
- Pele y corte la *palta* en *brunoise*.

## Tiraditos de lenguado

- Corte los filetes de lenguado en bocados, tome un filete y córtelo en pequeñas láminas comenzando de uno de los extremos, proceda del mismo modo con el resto de pescado.
- Abra el *chile* y quite las nervaduras y semillas, luego córtelo en *brunoise*.
- Pele y corte la *cebolla* en aros.
- Corte en fina juliana los morrones asados.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- En un mortero coloque los morrones junto con el *jugo de limón* y media taza de aceite de oliva, machaque hasta obtener una salsa, sazone con sal y pimienta.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los *camarones* de ambos lados.
- Realice un aceite de *chile*, machaque el *chile* con el resto de aceite de oliva.

## Armado

- Para el armado del **ceviche**, en un bowl coloque la preparación del mortero, incorpore, la *cebolla* morada, los tomates cherry, los granos de *choclo*, el *besugo* y los champiñones, mezcle y reserve en la heladera unos 10 minutos, luego agregue los *camarones*, mezcle y por ultimo añada las hojas de *cilantro*, las hojas del corazón de *lechuga*, la *palta* y la *batata*.
- Para el armado de los tiraditos, en una fuente plana coloque un espejo de la salsa de *morrón*, luego acomode el lenguado, agregue los aros de *cebolla*, los *camarones* y espolvoree con *cilantro* y *cebolla* de verdeo picada.

## Presentación

- Sobre una fuente plana sirva el *morrón* machacado con *jugo*, espolvoree con la *cebolla* de verdeo y el *chile* jalapeño rojo, hojas de *cilantro*, hilos de aceite de oliva y por ultimo sirva el *ceviche*.
- Decore el tiradito con aceite de *chile* y rodajas de *tomate*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ceviche-peruano-y-tiradito-de-lenguado>