

# Ceviche rojo de langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Papas:** 2 Unidades

**Sal:** A gusto

**Cebolla de verdeo:** 1 Planta

**Ketchup:** 1 cdas.

**Chile Verde:** 1 Unidad

**Tomates:** 2 Unidades

**Cebolla Colorada:** 2 Unidad

**Jugo de Naranja:** 1/4 Taza

**Jengibre rallado:** 1 cdita.

**Jugo de Limón:** 1/2 Taza

**Lechuga mantecosa:** 1 Planta

**Ajo:** 2 Dientes

**Langostinos limpios:** 1/2 k

**Cilantro:** 1 Ramillete

## Sukiyaki

**Shitakes:** 100 grs.

**Jengibre rallado:** 1/2 cdita.

**Cebolla:** 1 Unidad

**Cebolla de verdeo:** 1 Planta

**Salsa de soja:** 2 cdas.

**Carne Kobe:** 300 g

**Mirin:** 1/2 Taza

**Chaucha Japonesa:** 100 g

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Fideos de arroz:** 200 g

**Berenjena:** 1 Unidad

**Sake:** 2 cdas.

**Huevo:** 1 Unidad

**Pasta de sésamo:** 2 cda

**Zucchini:** 1 Unidad

**Morrón Rojo:** 1 Unidad

**Caldo de pescado:** 1/2 Taza

**Azucar:** 1 cdita.

## Preparación de la Receta

- Ralle los tomates.
- Pique el *cilantro* groseramente.
- Pele las cebollas y córtelas en pluma.
- Pique al bias la *cebolla* de verdeo.
- Quite las semillas y nervaduras del *chile* y luego píquelos.

- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal blanquee los **langostinos**, una vez que rompa nuevamente hervor, retírelos.
- Cocine las papas con piel en agua hasta que estén tiernas pero firmes, luego quíteles la piel y córtelas en rodajas.
- Lave bien las hojas de *lechuga* mantecosa.

## Sukiyaki

- Quite las semillas y nervaduras del *morrón* y córtelo en tiras al bias.
- Pele la *zanahoria* y córtela en rodajas al bias.
- Corte la *berenjena* en láminas y luego en tiras, proceda del mismo modo con el *zucchini*.
- Pele la *cebolla* y córtela en pluma.
- Corte la *cebolla* de verdeo en bastones al bias.
- Quite el pie de los *shitakes* y córtelos en cuartos.
- Coloque en un bowl caldo de pescado, *mirin*, *sake*, azúcar y *jengibre* rallado, mezcle.
- Coloque en un recipiente pequeño la pasta de *sésamo* líquida y en otro recipiente bata el *huevo*.

## Armado

- Coloque en un bowl la *cebolla*, condimente con sal y agregue *jugo de naranja* y *limón*, *chile*, *jengibre*, los dientes de *ajo* enteros y los tomates rallados, mezcle y deje reposar.
- Incorpore luego el *ketchup*, *cebolla* de verdeo, los *langostinos* y el *cilantro*, mezcle bien y deje reposar en la heladera durante aproximadamente 15 minutos.
- En una sartén caliente frote un trozo de grasa vacuna y retírela, luego incorpore en una parte de la sartén la *cebolla*, al lado acomode el *morrón*, luego la *zanahoria*, *zucchini* y *berenjena*, cuando las verduras comiencen a ablandarse incorpore los *shitakes*, la preparación de caldo de pescado, salsa de soja, los fideos de *arroz* y la carne, cocine a fuego mínimo, por último agregue las *chauchas* y unos minutos antes de terminar la cocción incorpore la *cebolla* de verdeo.

## Presentación

- Forre cazuelas con las hojas de *lechuga* mantecosa, encima acomode rodajas de *papa* y por último sirva el **ceviche**.
- Sirva en un plato una porción de *sukiyaki* y acompañe con el *huevo* crudo y la pasta de *sésamo*
- Pase cada bocado por el *huevo* crudo y luego por la pasta de *sésamo*.

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