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 bies la *cebolla* de verdeo.
- Quite las semillas y nervaduras del *chile* y luego píquelo.

- 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 bies.
- Pele la *zanahoria* y córtela en rodajas al bies.
- 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 bies.
- 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* liquida 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 ultimo 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 ultimo 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