

Ceviche

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Paprika: 1 cda.

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Jugo de Limón: 1/4 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Pescado Blanco: 500 g

Ralladura de naranja: 1 cda.

Perejil: 1 cda.

Jugo de Naranja: 1/8 Taza

Cebolla Morada: 50 Cantidad necesaria

Cebolla blanca: 50 grs.

Puré de batatas: 200 g

Ají peruano: 1 Unidad

PASTA DE AJO: 1 cda.

Ají dulce: 1 Unidad

Aceite de perejil

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Azucar: 1/2 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil: 50 g

Espuma de maíz

Maíz: 440 g

Caldo De Ave: 1/2 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 1/4 Taza

Cebolla: 30 g

Gelatina sin sabor: 10 grs.

Zanahoria: 30 g

Laurel: 1 Hoja

Manteca: 1 cda.

Apio: 30 g

Galletas de tinta de calamar y sésamo

Huevo: 1 Unidad

Tinta de calamar: 3 Sobres

Sal y Pimienta: A gusto

Harina de trigo: 3/4 Taza

Semillas de sésamo: 20 g

Manteca: 1 cda.

Leche: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Corte el pescado en cubos.
- Corte al medio el *ají* peruano, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* blanca y morada en cubos pequeños.
- Pique el *perejil*.
- En un bowl coloque el *ají* dulce, *ají* peruano, *perejil*, *cebolla*, blanca, *cebolla* morada, ralladura de *naranja*, pasta de *ajo*, *paprika*, sal, pimienta, aceite de oliva, jugos de *limón* y de *naranja*. Mezcle y agregue los cubos de pescado. Deje *marinar* por unos minutos y cuele.

Espuma de maíz

- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte el *apio* en tiras finas.
- Escurra el maíz.
- En una sartén caliente con *manteca* rehogue la *cebolla* y agregue la *zanahoria*, el *apio*, el maíz.
- Incorpore el caldo, *crema* de leche, la hoja de *laurel*, sal y pimienta.
- Deje calentar y añada la *gelatina*. Mezcle y cocine por unos minutos.
- Retire, licúe la preparación y pase por un *tamiz*.
- Deje enfriar y coloque en un sifón de *crema* chantilly.
- Reserve en la heladera hasta utilizar.
- Galletas de tinta de *calamar* y *sésamo*.
- En un bowl coloque la leche con el *huevo*, agregue la tinta de *calamar*, las semillas de *sésamo* y la *harina* de a poco, mezcle bien hasta lograr una pasta lisa.
- En una sartén bien caliente con *manteca*, haga los crepes.
- Retire y corte en tiras.
- Precaliente el horno a 100°.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque las tiras de crepes, espolvoree con semillas de *sésamo* y cubra con otra *plancha* de silicona.
- Lleve al horno hasta que estén duras y totalmente crujientes, 1 hora aproximadamente.

Aceite de perejil

- Blanquee el *perejil* en agua hirviendo salada por 30 segundos, retire y coloque en un procesador.
- Agregue azúcar, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Procese hasta emulsionar, retire, tamice y reserve.

Presentación

- En un plato con un aro de metal en el centro, coloque en el fondo puré de *batata*, rellene con **ceviche** y coloque encima la espuma de maíz, acompañe con las galletas de tinta de *calamar* y *sésamo*. Rocíe con el aceite de *perejil*.

