

# 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*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ceviche>