Ceviches, placer del agua

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Camarones

Cilantro Picado: 1 cda.
Agua: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: 2 Unidades
Pimienta negra molida: 1/2 cdita.
Salsa de Chile: 1/2 cda.
Sal Marina: A gusto
Camarones limpios: 10 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Cebolla Morada: 1 Unidades

Ceviche de callo de hacha

Jugo de Naranja: 1/4 Taza
Jitomate picado: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Callos de Hacha: 1 Taza
Cebolla Morada: 1 Unidades
Sal Marina: A gusto
Jugo de Limón: 1 Unidad
Aguacate picado: 1/2 Unidad
Salsa de habanero: 3 cdas.

Salsa de habanero

Ajos asados: 1 Dientes
Jugo de Naranja: 1/4 Taza
Cebolla blanca: 1 Unidad
Vinagre: 2 cdas.
Chile habanero asado: 1 Unidad
Sal Marina: A gusto
Jugo de Limón: 1 Unidad

Totopos

Sal: A gusto
Tortillas mexicanas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Camarones

- Pele y pique la *cebolla*.
- Coloque en una olla abundante agua y sal, lleve a fuego
- Una vez que rompa el hervor añada los *camarones* y cocine durante 3 minutos aproximadamente
- Retire y coloque en un bowl
- Agregue luego la *cebolla*, el *jugo* de *limón*, el *cilantro*, la sal, la pimienta, el aceite de oliva y la salsa de *chile*
- Deje macerar.

Totopos

- Corte las tortillas en pequeños triángulos.
- En una sartén con abundante aceite de oliva fría las tortillas hasta que estén crujientes
- Retire y escurra en papel absorbente
- Condimente con sal.

Salsa de habanero

- Pele y pique la *cebolla*.
- Coloque en una procesadora el *ajo*, la *cebolla*, el *jugo* de *limón*, el *jugo* de *naranja*, sal, el *chile* y el *vinagre*
- Muela.
- Retire y coloque en un recipiente.

Ceviche de callo de hacha

- Pele y pique la *cebolla*.
- Pele y pique el *aguacate*.
- Coloque la *cebolla* en un bowl y pase por agua hirviendo durante unos segundos
- Escurra.
- Colóquela nuevamente en un bowl junto con el jitomete, la sal, el *jugo* de *Limón*, el *jugo* de *naranja*, los *callos* de hacha, el *aguacate*, el aceite de oliva y la salsa de habanero
- Mezcle

Armado

- Sirva el *ceviche* en copas heladas y los *camarones* en recipientes pequeños helados.

Presentación

- Acompañe con los totopos y la salsa de habanero.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ceviches-placer-del-agua