Copa ceviche de langostinos con Almibar y vodka

Ingredientes

Ceviche de langostinos y vodka

Lima: 3 Unidad
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Vodka: Onza
Tabasco: 1 cdita.
Salsa de soja: 1 Chorrito
Langostinos Frescos: 500 g
Almibar: 1 Chorrito
Cilantro fresco: Cantidad necesaria
Tomates Perita: 3 Unidades
Cebolla Morada: 1 Unidad
Salsa Perrins: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Para realizar el Ceviche

- Primeramente vamos dejar *marinar* los **langostinos**
- Para esto exprimimos las limas y volcamos el *jugo* en un bol
- Allí le agregamos un chorrito de vodka, la salsa de soja y el **almibar** (misma cantidad de azúcar que de agua)
- Una vez que tenemos esta preparación le añadimos los *langostinos*, previamente limpios y pelados, y los dejamos marinando unos 5 a 10 minutos.
- Luego cortamos la *cebolla* y el medio *pimiento* en juliana muy fina para que los sabores sean sutiles
- Añadimos (sólo para aromatizar) un diente de *ajo* cortado muy chiquito
- También cortamos en tiras de tomates, sin las semillas, cortados en Juliana
- Juntamos estos ingredientes en el bol, junto a los *langostinos*, y le agregamos aceite de *sésamo*, tabasco y la salsa perrins
- Por ultimo, picamos a groso modo el *cilantro* fresco y lo incormoramos a la preparación
- Mezclamos y lo presentemos en una copa tulipa decorada con una hojita de *cilantro*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/copa-ceviche-de-langostinos-con-almibar-y-vodka