

Straccetti, ceviche, tiradito y guacamole

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ceviche

Lenguado: 2 Filetes

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Morrón Rojo: 1/2 Unidad

Chile jalapeño: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidades

Jugo De Lima: 2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Cilantro Picado: 2 cdas.

Jugo de Naranja: 1 Unidad

Ensalada de mango

Chile poblano: 1/4 Unidad

Cebolla de verdeo (la parte verde): 4 Unidades

Jugo De Lima: 2 Unidades

Cáscara de Lima: 1/2 Tira

Cebolla Morada: 1 Unidades

Aceite De Oliva: A gusto

Mango: 1 Unidad

Pimienta: A gusto

Salsa Tabasco: Unas gotas

Guacamole

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Cilantro Picado: 2 cdas.

Palta madura: 3 Unidad

Salsa Tabasco: Unas gotas

Jugo de Limón: 1 Unidad

Tomates: 2 Unidades

Chile jalapeño: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidades

Straccetti

Rúcula: 1 Paquete

Aceite De Oliva: A gusto

Hongos de pino: 50 g

Aceto balsámico: 1/2 Taza

Lomo: 500 g

Ajo: 2 Dientes

Tomates cherry: 100 grs.

Tiradito

Lenguado: 2 Filetes

Sal y Pimienta: A gusto

Chile jalapeño: 1 Unidad

Aceite De Oliva: A gusto

Morrón Rojo: 1/2 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidades

Preparación de la Receta

Ceviche

- Pele y corte la *cebolla* morada en pluma.
- Corte el *morrón* en fina juliana.
- Corte el *chile* jalapeño en fina juliana.
- Corte el lenguado en cubos regulares.
- Tiradito
- Pele y corte la *cebolla* morada en *brunoise*.
- Quite las semillas y nervaduras del *morrón* y córtelo en *brunoise*.
- Filetee el lenguado en pequeñas porciones comenzando de la parte más angosta hacia la más ancha.
- Corte el *chile* en *brunoise*.

Guacamole

- Corte las paltas al medio y con la ayuda de una cuchara quite la pulpa, colóquela dentro de un bowl y písela groseramente.
- Pele y corte la *cebolla* morada en *brunoise*.
- Pele y quite las semillas de los tomates, luego corte la pulpa en *brunoise*.
- Pique el *chile*.
- Straccetti
- Limpie el *lomo*, córtelo en finos bifés, aplástelos con la palma de la mano y colóquelos en una fuente.
- Pele y corte los dientes de *ajo* en finas rodajas.
- Incorpore al *lomo* las rodajas de *ajo* y aceite de oliva, reserve.
- Corte al medio los tomates cherry.
- Hidrate los *hongos* de pino en agua o caldo caliente durante 20 minutos.
- Ensalada de mango
- Pele el mango y córtelo en cubitos.
- Pique la parte verde de la *cebolla* de verdeo.
- Pique el *chile* poblano.
- Pele y corte la *cebolla* morada en pluma.
- Corte en fina juliana la cáscara de lima.
- Armado

- Para el armado del ceviche

- Coloque en una fuente, la *cebolla*, incorpore los cubos de lenguado, el *chile* jalapeño, el *morrón* rojo, *jugo* de lima y *naranja*, *cilantro* y sazone con sal, pimienta y aceite, mezcle y reserve.

- Para el armado del tiradito

- Sobre un plato acomode los filetes de lenguado, espolvoree con la *cebolla* morada, *morrón*, *chile* y sazone con sal, pimienta y aceite de oliva.

- Para el armado del guacamole

- Incorpore al bowl con la *palta*, la *cebolla* morada, *cilantro* picado, *tomate* y sazone con sal, pimienta, aceite de oliva, *jugo* de *limón* y salsa tabasco, mezcle.

- Para el armado del straccetti

- En una sartén caliente selle los bifes de *lomo*, cuando los de vuelta incorpore las mitades de tomates cherry y los *hongos* de pino, sazone con sal y desglace con aceto balsámico, cuando rompa hervor retire del fuego y agregue las hojas de *rúcula*.

- Para el armado de la ensalada de mango

- En una fuente coloque el mango, *cebolla* de verdeo, el *chile*, *cebolla* morada, perfume con la cáscara de lima y condimente con *jugo* de lima, aceite de oliva, pimienta y salsa tabasco, mezcle.
- Presentación
- Presente en una fuente el straccetti de *lomo* y acompañe con la ensalada de mango, el tiradito, *ceviche* y *guacamole*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/straccetti-ceviche-tiradito-y-guacamole>