

# Tostada Mexicana con Ceviche



## Ingredientes

### Para el armado

**Paltas:** 2 Unidades

**Ralladura de lima:** 1 Unidad

**Hojas de cilantro:** Cantidad necesaria

**Jugo de Limón:** Cantidad necesaria

### Para el ceviche

**Lima:** 1 Unidad

**Cebolla Morada:** 100 g

**Cilantro Picado:** 30 g

**Tomates cortados en cubos:** 100 g

**Jugo de Limón:** 5 cdas.

**Sal:** Cantidad necesaria

**Pimienta Negra:** Cantidad deseada

**Salmón rosado fresco:** 500 g

### Para la salsa

**Perejil picado:** 2 cdas.

**Mayonesa:** 100 g

**Pimientos amarillos asado pelados:** 2 Unidades

**Ajo asado:** 3 Dientes

### Para las tortillas

**Agua:** Cantidad necesaria

**Harina de trigo:** 300 g

**Aceite:** Cantidad necesaria

**Harina de Maíz:** 200 g

**Pimentón:** 1 cda

## Preparación de la Receta

### Para las tortillas

## mezclar en un taz&oacute

- N la *harina* de trigo, la *harina* de maíz y el *pimentón*
- Trabajar con espátula e ir agregando agua a medida que la masa lo necesite para poder formar el bollo.
- En una superficie de trabajo, seguir amasando con las manos hasta obtener un bollo homogéneo y liso
- Dejar reposar.
- Cortar trozos de la masa reposada y estirar con la sobadora de pastas
- Terminar de estirar con un rodillo de cocina y cortar la masa en forma de tortillas circulares.
- Freír las tortillas en abundante aceite, hasta que estén crocantes.

## Para el ceviche

### mezclar en un taz&oacute

- N el *salmón* rosado, el *tomate*, la *cebolla* morada, el *cilantro*, el *jugo* de *limón* y ralladura de 1 lima
- Salpimentar a gusto

## Para la salsa

### mezclar en otro taz&oacute

- N la *mayonesa*, los pimientos amarillos, el *perejil* picado y los dientes de ajos
  - Con una procesadora eléctrica, combinar y reservar.
  - En el centro de cada plato, servir 1 tortilla y echarle por encima la *palta* pisada con *jugo* de *limón*, el **ceviche** y la salsa -en ese orden-.
  - Por último, echar por encima ralladura de lima y hojas de *cilantro*.
- 
- Al comprar, elige el *salmón* de *color* rojo oscuro
  - El pescado que fue cultivado en la granja suele tener un tono más pálido
  - Si la carne está muy pálida, indica que fue congelado y descongelado varias veces.
  - Si no posees una procesadora eléctrica, puedes utilizar una licuadora para preparar la salsa.

## Para la ralladura de lima

- Evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color* verde brillante.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tortillas-mexicanas-con-ceviche>