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