

Tostada de camarón

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Camarón limpio desvenado: 1/2 kg

Pepino inglés: 1/2 Pieza

Jugo de Naranja: 1/2 Taza

Chiltepín: 8 Bolitas

Aceite de oliva extra virgen: 3 Cucharadas

Agua con hielos: Cantidad necesaria

Tomates cherry: 1/2 Taza

Cebolla Morada: 2 Cucharadas

Jugo de Limón: 1/2 Taza

Menta: 1 Cucharada

Tostadas carioca: Cantidad necesaria

para la mayonesa de cilantro

Huevo duro a temperatura ambiente: 1

Aceite de pepitas de uva: 150 Ml

Jugo de Limón:

Sal y Pimienta:

Mostaza Dijon: 1 Cucharadita

Cilantro Picado:

Preparación de la Receta

Para los camarones

- Calentar una *cacerola* con agua y sal hasta que rompa hervor.
- *Blanquear* los *camarones* limpios, durante 30 segundos
- Pasar al bowl con hielos para cortar cocción y reservar.
- En un bowl de vidrio o cerámica, colocar el pepino y la *cebolla* morada en *brunoise*, los tomates cherry cortados a la mitad, la *menta* y los *camarones* troceados
- Añadir el *jugo* de *naranja* y el *jugo* de *limón* verde
- Incorporar el *chile* chiltepín triturado y reservar en la heladera para *marinar*.

Para la mayonesa de cilantro

- Colocar en el vaso de una licuadora, el *huevo cocido*, la sal, el *cilantro* y la *mostaza dijon* y aceite de *pepita* de uva
- Procesar e integrar de manera constante hasta lograr una emulsión estable y cremosa e incorporar unas gotas de *jugo de limón*.

Para servir

- Colocar la *mayonesa* sobre las tostadas y el *ceviche* encima, servir inmediatamente para que las tostadas estén crocantes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tostada-de-camaron>