

# Tostada De Mariscos

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Camarón

**Orégano:** 2 Pizca  
**Tomillo:** 2 Ramas  
**Ajo:** 1 Diente  
**Sal:** c/n

**Camaron:** 100 g  
**Tomillo:** 2 Ramas  
**Limon:** Chorrito

### Cebolla Curada

**Cebolla Morada:** 1/2 unidad  
**Concentrado De Jamaica:** a gusto  
**Sal:** c/n

**Vinagre de Arroz:** a gusto

### Mayonesa

**Mayonesa:** 1 Cucharada  
**Polvo De Chiles Secos:** 2 Pizca

### Pescado

**Filete de pescado:** 100 g  
**Cebollin:** 1 Cucharada  
**Mayonesa:** 1 Cucharada  
**Sal:** c/n

**Jugo de Limón:** 1 Chorrito  
**Pimienta Negra:** c/n

### Pulpo

**Ajo:** 2 unidad  
**Hojas De Aguacate:** 6 Unidades

**Cebolla:** 1/2 unidad

**Pulpo:** 1 unidad

**Sal:** c/n

## Tostadas

**Aguacate:** 1/3 unidad

**Cebolla Encurtida:** a gusto

**Mayonesa De Chiles:** 1 cuchara

**Rabanito Tierno:** c/n

**Camarón y Pulpo:** a gusto

**Cilantro Criollo:** a gusto

**Pate´ De Pescado:** c/n

**Tostada:** 2 unidad

## Preparación de la Receta

- Desmenuzar en un tazón el pescado pochado, llevarlo a una licuadora agregar *mayonesa*, *jugo de limón*, sal si es necesario añadir un poco de aceite para ayudar a la molienda.
- Colocar en un tazón la mezcla, añadir pimienta y sal al gusto, agregar *cebollín* picado y mezclar.
- Reservar

## Pulpo

- Cocinar en una olla con agua caliente el pulpo con el *ajo*, *cebolla*, hojas de *aguacate* y sal.
- Cocinar durante 50 minutos aproximadamente (en olla de presión 25 minutos) hasta que esté suave pero firme, detener la cocción con baño maría invertido, en un tazón con agua y hielos.
- Enfriar y cortar en trozos.
- Reservar.

## Camarón

- Limpiar los *camarones*
- Añadir n una *cacerola* con agua *ajo*, hojas de *tomillo* y sal, pochar los *camarones* entre 2 o 3 minutos, detener cocción con baño maría invertido
- Reservar
- Mezclar en un tazón los *camarones* y pulpo con *limón*, *orégano*, aceite de oliva y sal.

## curada

- Cortar la *cebolla* en juliana fina, desfleamar colocando la *cebolla* en una *cacerola* con agua caliente, escurrir y en un tazón mezclar con el resto de los ingredientes
- Reservar

## Tostada

- Untar la tostada con el pate´, colocar el pulpo y los *camarones* sobre el pate´, decorar con la *cebolla* curada, rabanito tierno en láminas, *cebollín* picado.

- Añadir pequeñas cucharaditas de *mayonesa* con chiles, rodajitas de *aguacate*, *mayonesa* y hojas frescas comestibles

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