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, desflemar 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