Tostadas de Ceviche rojo con aguachile rojo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mero: 1 Unidad
Aceto balsámico: A gusto
Salsa de soja: A gusto
Salsa Inglesa: A gusto
Tostadas: Cantidad necesaria
Cebolla Morada: 1 Unidad
Tabasco: A gusto
Aceite De Oliva: 200 cc
Aguacates: 3 Unidades
Ajo: 4 Unidades
Vinagre de vino tinto: Cantidad necesaria
Limon: A gusto
Jicama: 1 Unidad
Morrón Rojo: 600 g
Cilantro: Cantidad necesaria
Chile chipotle adobado: 1 Unidad
Pimienta: A gusto
Tomate guaje: 8 Unidades
Alioli: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Para preparar nuestros pescados

- Si es grande, previamente cortamos desde el *lomo* y la *panza* hasta el espinazo, para separarlo en dos mitades
- Lo trozamos

- Luego, hacemos una de las marinadas

- Echamos al pescado un poco de salsa de soya (soja) y de Balsámico (70% de soja, 30% de balsámico) ; *ajo* y un toque de *jengibre* (1 parte de *ajo* por ½ de *jengibre*)
- Lo dejamos que marine en la heladera

- Para el petróleo

- ½ parte de *Jugo* de carne, 1 parte salsa inglesa, 1 ½ *jugo* de *limón*, tabasco (un toque), sal de grano (un toque), y revolvemos
- Reservamos en heladera

- Para el aguachile rojo

- Tomamos tomates y morrones quemados a las brasas
- La *cebolla* la usamos cruda
- La fuerza se la damos con *chile* piquin (calentado en aceite hasta que quede crocante)

- Colamos el pescadito

- Tras dejarlo 10 minutos marinando con el “petróleo”
- No más que este tiempo porque se cocina de más
- Para las tostadas

- Para las tostadas

- Cortamos tomates cherries en dos
- Picamos *cebolla*.
- Usamos mayonesas comunes y corrientes de *ajo* y de *chipotle*.
- El pescado que usamos para las tostadas es el marinado con *ajo* y soya (soja)
- Untamos la tostada con un poco de *chipotle*
- Luego el pescado y el *aguacate*
- Sobre él, agregamos un poco de *tomate*, *cebolla* y *cilantro*
- Añadimos un toque de aceite, de *chile* piquín y un toque de sal de grano
- Finalmente, un toquecito de *chile* serrano picado

- Ceviche rojo

- Pelamos los morrones y los tomates quemados a las brasas.

- Trabajo en el molcajete (mortero)

- Martajamos *chile* piquín y *ajo* con sal de grano, agregando *tomate* y *morrón* (3 tomates por cada *morrón*, si vienen con un poco de ceniza, no importa)
- Añadimos un toque de *vinagre* (puede ser tequila) y de aceite.
- Después añadimos *cebolla* cruda
- Podemos agregar el *jugo* del *tomate* que no incluimos en el *molcajete* (mortero)
- Al final, un toque de *cilantro* y una cucharada y media de *limón*
- Reservamos en frío

- Emplatamos

- Servimos en plato frío el pescado marinado y colado.

- Sobre éste, un poco de *jugo* de cocción, el mojo o **ceviche** rojo, la *cebolla* cruda picada (un tantito), el *aguacate* en cubitos y el *cilantro* fresco.
- Las porciones se pueden acompañar con tostadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tostadas-de-ceviche-rojo-con-aguachile-rojo