



Ceviche mixto carretillero a la crema de ají amarillo



Ingredientes

Para el Ceviche

- 150 grs. langostinos c/n pre-cocidos limpios.
- 150 grs. calamares c/n pre-cocidos.
- 5 conchas de abanico.
- 150 grs. pulpo c/n pre-cocido.
- 150 gr. de pescado al gusto.
- 6 limones aprox.

- Cebolla roja en pluma delgada.
- 1 cda. culantro picado.
- 3 cdas. pasta de ají amarillo fresco.
- 2 cubos de hielo aprox.
- sal.

Para el calamar frito

- 150 gr. calamar en anillos
- 1 cda. pasta de ají amarillo fresco.
- 1 taza de harina
- 2 huevos
- Sal y pimienta



Preparación

Crema base de apio

Licuar con aceite dos tallos de apio, ½ cda. de kion rallado y ½ diente de ajo. Colar y formar una crema suave.

Crema de ají amarillo

Licuar con aceite y sal los ajíes hasta formar una crema.

Calamares fritos

Colocar en un recipiente 150 grs. de calamar con un poco de pasta de ají amarillo, sal y pimienta al gusto; mezclar bien y pasarlos por harina, huevo batido y harina nuevamente.

Freír en abundante aceite bien caliente.

Ceviche

En un bowl colocar los mariscos y el pescado cortado en cubos medianos.

Incorporar el zumo de limón, el hielo y la sal de a pocos. Incorporar de a pocos la crema de ají amarillo y la de apio e ir rectificando sabores. Debe quedar un poco picante.

Al final mezclar el culantro, y ya para presentar colocar la cebolla encima.

Acompañar de chips de camote, de choclo desgranado a gusto y de hojas de lechuga.



Guarnición y presentación sugerida

1. En un plato colocar el ceviche al centro y las cebollas encima.
2. En un extremo del plato colocar los calamares fritos.
3. En el extremo contrario colocar el choclo desgranado .
4. Adornar con chips de camote, hojas de lechuga y culantro picado.