Ceviche de pez espada y langostinos



ceviche pez espada y langostinos

Que receta tan rica y saludable, me encanta!! Y muy rápida y fácil de hacer.

El ceviche es un plato típico de toda Sudamérica , y tiene muchísima fama en Perú. Cada vez tiene mas adeptos en España y te lo encuentras en cartas de numerosos restaurantes.

He aprovechado que mi amigo José María de la empresa Soribaya me ha regalado unas limas de mucha calidad y me he animado a publicarlo, ya que nos puede servir hasta para presentación de aperitivos especiales.

El ceviche (o cebiche) consiste en marinar pescado o mariscos

crudos o ambos con zumo de lima . Es una especie de ensalada fresca y ligera , donde hay que seleccionar pescado fresco de calidad. En esta ocasión he elegido pez espada (se puede utilizar variedad de pescados como mero, lubina, corvina…) y langostinos.

Advertir que el pez espada lo he congelado primero y lo he cortado en daditos estando todavía sin descongelar totalmente, es mucho más fácil así manipularlo.

He adaptado la receta a mi gusto personal , ya que he añadido al zumo de lima, aceite de oliva, pimienta molida y mostaza. No me olvido del cilantro, que no puede faltar en un autentico ceviche .

Ya me contareis si os gusta, yo espero que mucho.

Ingredientes 4 personas:

– pez espada (emperador) al corte 250 gr.

– langostinos cocidos (para ser más rápidos) 300 gr

– 1 cebolleta pequeña.

– 1/2 pimiento verde.

– 1/2 pimiento rojo.

– 1 tomate.

– unas ramitas de cilantro

– una cucharada de mostaza.

– 2 limas

– aceite de oliva virgen extra.

– sal y pimienta blanca molida.

Preparación:

Paso 1:

Troceamos en dados pequeños el pez espada (todavía un poco congelado) .



pez espada en dados pequeños

Paso 2:

Exprimimos las limas y el zumo lo incorporamos a un bol. Introducimos el pez espada en el bol con el zumo de lima, añadimos un chorrito de aceite de oliva, una cucharada pequeña de mostaza, y un poco de pimienta blanca molida y removemos para que se integren los ingredientes.

Reservamos en la nevera macerando 15 minutos.

Paso 3:

Mientras se macera el pez espada, pelamos los langostinos y troceamos.



Troceamos el tomate y el pimiento rojo y verde a dados .

Troceamos la cebolleta a juliana.

Paso 4 :

Ya tenemos listos todos los ingredientes, ya solo queda agregar estos últimos al bol donde teníamos el emperador macerando con la lima, remover bien todo para que se integren sabores y espolvorear con cilantro picado por encima.

Lo dejamos en la nevera hasta servirlo en mesa.

Esta es mi sugerencia de presentación, en una pizarra individual o plato para cada comensal , con un trocito de lima.

Feliz Navidad!!



ceviche de pez espada y langostino