

# Ceviche de langostinos y rape con ají y guacamole



## Ingredientes

### Salsa de ají amarillo:

- 500 gr. ají amarillo
- 2 cebollas
- 500 ml. de leche
- 2 rebanadas de pan de molde
- 20 gr. de aceite picual

### Guacamole:

- ½ tomate pelado y despepitado
- ½ cebolla roja
- 1 aguacate
- 3/2 de zumo de lima
- 10 gr. de cilantro

## Elaboración del ceviche de langostinos

### Salsa de ají amarillo

Pelamos la cebolla y la rehogamos con el aceite Picual, despepitamos todos los ajíes excepto 2 para que tenga ese puntito de picante rico y agradable, troceamos y pochamos con la

cebolla que ya estará tierna, hasta que pierda todo el líquido, una vez seco agregamos el pan, rehogamos y añadimos la leche, que reduzca casi hasta quedar como una pasta. Trituramos en thermomix 5 minutos al 10 y pasamos por un colador fino.

## Guacamole

Trituramos los ingredientes en thermomix 3 minutos al 10 hasta que se quede liso y emulsionamos con el aceite Picual en forma de hilo, no colaremos para que mantenga un poco la rusticidad

## Mantequilla de azafrán

Pelamos los langostinos, las colas las abrimos en canal y quitamos el depósito de arena, a continuación las cortaremos en contra de la fibra en 3 trozos, las cabezas las rehogamos en una sartén suave con una cucharada de aceite de oliva picual, para que suelte su esencia, colamos apretando para que salga todo el líquido, si es necesario le añadiremos un poco de caldo de Marisco. Con la carne de rape cortaremos trozos finos a cuchillo nunca a favor de la fibra para que sea un mordisco tierno. Cortamos el blanco de los ajetes lo más fino posible, el tomate picado, alcaparras picadas, la cebolleta picada, el jalapeño picado previamente marinado en vinagre, la cebolla

5 gr. de sal  
50 gr. de aceite picual

### Ceviche:

50 gr. de carne de langostino tigre  
50 gr. del redondo de la falda de rape  
30 gr. de la esencia de langostino  
Cebolla roja  
5 gr. de cebolleta 2cc  
3 gr. de ajetes  
1 gr. de salicornia  
20 gr. de mango maduro  
15 gr. de tomate maduro pelado y despepitado  
1 zumo de lima (60 gr.)  
10 cl. de vinagre de sidra  
8 gr. de jalapeños 2cc  
5 gr. de aceituna negra  
3 gr. de alcaparras  
5 gr. de salsa de ají amarillo  
2 gr. de huevas de

morada en juliana, el mango en daditos, rallamos la lima y le sacamos el zumo, lo mezclamos todo en un bowl, emulsionamos el aceite con la mezcla, maceramos el rape 15 minutos y el langostino solo 10 minutos para conservar su textura.

pez volador  
5 gr. de aceite de  
oliva picual  
2 gr. cebollino 2cc

## Acabado del plato

1. Para terminar añadimos las aceitunas escurridas y picadas y el cebollino.
2. En una tosta de pan de coca y sechuan pondremos una quenel de guacamole de unos 10 gr y 2gr de salsa de Ají Amarillo, las salicornias para decorar y dar sabor marino.
3. La tosta la utilizamos para que el cliente emulsione el ceviche con el guacamole y le agregue más intensidad de picante si el cliente lo desea.