

WILLIAMS SONOMA

Ceviche de Camarón y Aguachile

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
AGUACHILE - 600 g camarón - 200 g pepino - 50 g pimienta - 50 g cebolla morada - 1 manojo cilantro - 50 g cebollín - ½ manojo menta - 1 chile güero - 2 chiles serrano - 1 cda aceite de oliva - c/s salsa macha LECHE DE TIGRE - 360 mL leche de coco - 120 mL jugo Limón - ½ cdlta ajo en polvo - 2 cdlts miel - ½ cdlta curry en polvo - 2 cdas Soya - 5 g jengibre AGUACHILE DE SANDÍA - 100 g Sandía - 200 g Atún - 2 Jalapeño/Serrano - 50 mL Limón - 7 pzas Brotes de menta - 80 g Pepino - 80 g Cebolla Morada - 1 cda Aceite De Oliva - 1 cda Aceite de chiles	CAMARÓN 1. Verificar que el camarón esté limpio y desvenado. 2. Cortar en mariposa o en trozos medianos uniformes. 3. Mantener en refrigeración a 4 °C hasta su uso. LECHE DE TIGRE 1. En un bowl mezclar leche de coco y jugo de limón. 2. Incorporar ajo en polvo, miel, curry, salsa de soya y jengibre rallado. 3. Homogeneizar con batidor manual. 4. Rectificar sabor (acidez, dulzor y sal). 5. Reservar en refrigeración a 4 °C. VEGETALES 1. Cortar pepino en cubos pequeños. 2. Picar pimienta y cebolla en brunoise fina. 3. Picar cilantro, menta y cebollín finamente. 4. Rebanar chiles finamente (retirar semillas si se desea menor picor). DECORACIÓN 1. En bowl frío colocar el camarón. 2. Añadir pepino, pimienta, cebolla, hierbas y chiles. 3. Incorporar suficiente leche de tigre para cubrir ligeramente la mezcla. 4. Agregar aceite de oliva. 5. Mezclar suavemente para no maltratar el producto. 6. Refrigerar 10–15 minutos para marinado. ATÚN 1. Cortar en cubos medianos o láminas uniformes. 2. Mantener refrigerado hasta el montaje (4°C). VEGETALES Y FRUTA 1. Cortar la sandía en cubos medianos o láminas (retirar semillas). 2. Cortar el pepino en láminas delgadas o cubos pequeños. 3. Filetear la cebolla morada en pluma fina. 4. Rebanar finamente los chiles (retirar semillas si se desea menor picor). AGUACHILE 1. En un bowl frío colocar el atún. 2. Agregar jugo de limón y mezclar suavemente 3. Incorporar pepino, cebolla y chile. 4. Añadir aceite de oliva y aceite de chiles. 5. Integrar cuidadosamente para no maltratar el pescado 6. Reposar en refrigeración de 5 a 10 minutos. DECORACIÓN 1. Colocar la sandía como base o mezclar suavemente con el atún. 2. Decorar con brotes de menta fresca. 3. Rectificar acidez y picante. 4. Servir inmediatamente a temperatura de 4–8 °C.

