



Ceviche de gambas

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 4 Ud. de *Lima*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 2 Ud. de *Tomate*
- 2 Cucharada(s) de *Aceite de oliva virgen extra*
- *Sal*
- 1 Ud. de *Pimiento*
- 400 g de *Gambas*
- 1 Manojó(s) de *Cilantro*

Preparación

Paso 1 - Preparación de las gambas

Herviremos las *gambas* en agua con un poco de *sal* durante 2-3 minutos, hasta que estén rosadas y cocidas. Luego, las escurriremos y las pondremos en un recipiente con agua fría y hielo para detener la cocción. Una vez frías, pela las *gambas* y córtalas en trozos pequeños.

Paso 2 - Preparación de los vegetales

Corta la *cebolla* en juliana fina, los *tomates* en cubos pequeños y el *pimiento* en tiras delgadas. Pica el *cilantro* finamente. Exprime el jugo de las *limas* en un recipiente aparte. La mezcla de vegetales aportará una gran variedad de texturas y sabores al ceviche.

Paso 3 - Marinado de las gambas

En un bol grande, mezcla las *gambas* con la *cebolla*, los *tomates*, el *pimiento* y el *cilantro*. Añade el jugo de *lima* y mezcla bien. Deja marinar en el refrigerador durante al menos 15 minutos para que las gambas absorban el sabor ácido del jugo de *lima*.

Paso 4 - Ajuste de sabor

Saca el ceviche del refrigerador y añade el *aceite de oliva virgen extra*. Mezcla bien y prueba para ajustar la *sal* y el jugo de *lima* según tu gusto. Si prefieres un sabor más ácido, puedes añadir más jugo de *lima*.

Paso 5 - Refrigeración

Deja reposar el ceviche en el refrigerador durante otros 10 minutos para que los sabores se mezclen bien. Este paso es crucial para que el plato tenga un sabor más intenso y equilibrado.

Paso 6 - Servir



Recetus - Ceviche de gambas

Tu comunidad de cocina

recetus.com

Sirve el ceviche bien frío en platos hondos o copas de cóctel. Puedes decorar con unas hojas de *cilantro* fresco y unas rodajas de *lima* para darle un toque de color y frescura. Acompaña con tostadas o galletas saladas para añadir un elemento crujiente.