

Ceviche de langostinos con mango

Ingredientes:

- 12 Langostinos Naturales cocidos sin piel ni cabezas.
- 1/2 taza de pimientos rojos cortados en juliana.
- 1/2 taza de mango (en su punto) cortado en tiras de 1x4 cm.
- 1/2 taza de cebolla roja picada.
- Hojas de cilantro fresco.
- 1 boniato cocido.
- 2 cucharadas de pasta de ají rocoto.
- Zumo de 5 limas.
- 1/2 taza de aceite vegetal.
- 1/2 cucharada de jengibre fresco rallado.
- 1/2 taza de caldo de pescado.
- Sal.

Elaboración:

En un bol mezclamos la pasta de ají rocoto, el zumo de las limas, el aceite vegetal y el jengibre. Controlamos el punto cítrico con el caldo de pescado, añadimos sal y reservamos en frío. En otro bol, mezclamos los langostinos, el pimiento, el mango y la cebolla. Añadimos unas gotas de zumo de lima y sal. Montamos en plato hondo y bañamos con la salsa anterior. Acompañamos con dados de boniato cocido y decoramos con hojas frescas de cilantro y servimos.