

Ceviche de langostinos

Por: Chef Diego Dato del [Restaurante Melvin](#) By Martín Berasategui

Preparación 30 minutos

Ceviche de langostinos ingredientes:

- 500 g de langostinos crudos
- 1 cucharada sopera de cebolleta picada
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de café de alcaparras
- 1 pizca de orégano seco
- El zumo y la pulpa de 1 lima
- 2 cucharadas soperas de vinagre de sidra
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen
- 1 chile jalapeño
- 4 cucharadas soperas de vinagre de sidra
- 2 cucharadas soperas de aceitunas negras en rodajas
- 1 cucharadita de café de cebollino picado

Mezclar el chile, cortado en trozos menudos, con las cuatro cucharadas de vinagre de sidra.



Limpiar los langostinos; por un lado, las cabezas, limpias de ojos y por el otro los cuerpos pelados y destripados.



Ceviche de langostinos

Saltear las cabezas con aceite de oliva a fuego medio durante un minuto más o menos, para que queden rosadas. Poner después estas cabezas en un chino fino y machacarlas con ayuda de un cazo. Recoger el jugo de las cabezas y reservar.

Poner en un recipiente hondo el ajo picado muy fino, la cebolleta y las alcaparras picadas. Mezclar con el zumo de las limas y el vinagre restante y emulsionar con el aceite. Con la ayuda de una varilla añadir poco a poco el jugo de las cabezas, mezclar bien, agregar los chiles en vinagre y los cuerpos de las gambas y marinar durante 15 minutos.



Es importante no incrementar el tiempo de marinado ya que se pierde la textura mantecosa del langostino.

Acabado y presentación

A la hora de servir se puede hacer todo junto en un bol o disponer los langostinos en un plato de forma irregular y ponerle en uno de los lados los ingredientes del marinado creando una línea, a los que habremos añadido las aceitunas deshuesadas y en rodajas y el cebollino picado.

Truco

Es importante que el chile no sea muy picante, puede tener un punto, pero no en exceso porque nos anularía buena parte del sabor del pescado y del resto de ingredientes.