



Recetas

Ceviche de Chicharrón Mike

Seguro nunca habías probado esta delicia “El ceviche de chicharrón”; es una manera diferente de probar el ceviche tradicional. Esta opción única de ceviche es perfecta para los que son alérgicos a los mariscos, ya que el chicharrón los sustituye. El ceviche de chicharrón tiene una fusión de ingredientes frescos que combina a la perfección con el sabor de los cítricos. Pruébalo y te sorprenderás.



Fácil



3 Horas



Tambor chino



3-4



Ingredientes

- 1 Kilo de panceta de cerdo
- ¾ de Taza de jugo de limón
- 1 Cebolla morada grande
- 1 Ramillete de cilantro
- 1 Ají picante
- 1 Tallo de céleri
- 2 Dientes de ajo
- 1 Trozo de jengibre rallado
- Sal Bahía Refinada Gruesa
- Pimienta negra

Utensilios

- Tambor chino
- Bowl grande
- Tabla para picar
- Cuchillo de chef
- Rallo
- Licuadora
- Cuchara de madera

Preparación

Coloca la panceta en una bandeja con la parte de la piel hacia arriba, agrégale una capa de Sal Bahía Refinada Gruesa y déjalo 1 hora. (La sal deshidratará el cuero haciendo que quede más crocante)

Sácalo de la bandeja, lávalo con abundante agua quitando toda la sal. Pica la panceta en tiras de 4 cm y por el lado de la carne sazónalo con Sal Bahía Refinada gruesa y pimienta negra.

Prende el tambor chino, cuando las brasas estén listas, cuelga las tiras de panceta y cocínalas por 3 horas.

Pica en fina juliana la cebolla morada y reserva. Pica finamente las hojas del cilantro (No el tallo) y reserva. Pica finamente el ají picante y reserva. Pica el jengibre y el céleri en pedazos pequeños y reserva.

Exprime los limones, llena ¾ de taza de jugo de limón y reserva.

Agrega a la licuadora ¼ de taza de agua, el jengibre, el céleri y los ajos; licúa por 1 minuto y reserva.

Agrega en el bowl las ¾ de taza de jugo de limón, la cebolla morada, el ají picante, el cilantro, el contenido de la licuadora, mezcla bien, tapa con envoplast y llévalo 1 hora a la nevera.

Cuando los chicharrones estén listos, pícalos en pedazos de 2 cm e incorpóralos al bowl con la salsa de ceviche y mézclalo bien. Sírvelo como una entrada; buen provecho