



Recetas

Ceviche de Mango Verde y Camarones

Cuando buscamos frescura y equilibrio, la naturaleza nos brinda los ingredientes perfectos. En Sal Bahia, celebramos la versatilidad de nuestra tierra con este Ceviche de Mango Verde y Camarones, una propuesta que eleva el concepto de "snack marino" a una experiencia gourmet. El secreto de este plato reside en la técnica: los cristales de nuestra sal actúan sobre la firmeza del mango verde, creando un contraste cítrico y ligeramente picante que despierta los sentidos. Es una receta naturalmente confiable, ideal para compartir momentos ligeros y llenos de sazón con tradición.



Fácil



20 minutos



Frío/
Marinado



4



Ingredientes

- 2 mangos verdes grandes (firmes, cortados en cubos o julianas).
- 500 g de camarones limpios (precocidos o blanqueados).
- ½ taza de jugo de limón recién exprimido.
- 1 cebolla morada pequeña cortada en plumas finas.
- 3 ajíes dulces (rojos y verdes) picados en cubitos muy finos.
- 1 manojo de cilantro fresco picadito.
- Sal Bahia al gusto (nuestra sal favorita para "curar" la fruta).
- Pimienta negra recién molida.
- Opcional: Un toque de picante o aceite de oliva.

Utensilios

- Bowl de vidrio o acero inoxidable (evita el plástico para un mejor marinado).
- Cuchillo bien afilado y tabla de picar.
- Espátula o cuchara de madera.

Preparación

El Curado del Mango: Coloca los cubos de mango verde en un bol y espolvorea una cantidad generosa de Sal Bahia. Deja reposar por 10 minutos; este paso técnico permite que la sal "cure" la fruta, suavizando su acidez y resaltando su frescura.

La Base Cítrica: Añade la cebolla morada y el ají dulce al bol. Vierte el jugo de limón y mezcla suavemente. Sal Bahia ayudará a que los vegetales suelten sus jugos naturales, creando una leche de tigre frutal exquisita.

Integración Marina: Incorpora los camarones y mezcla con movimientos envolventes para que se impregnen de la marinada.

Sazón Final: Agrega el cilantro fresco y ajusta con un toque adicional de Sal Bahia y pimienta al gusto.

Reposo de Sabor: Deja enfriar en la nevera al menos 15 minutos antes de servir. Esto permite que el contraste cítrico-picante se estabilice y los cristales de sal terminen de armonizar el plato.

Un toque Bahia: La magia de este ceviche reside en la interacción entre la salinidad y la acidez. Mientras el limón aporta la chispa, nuestra Sal Bahia es el ingrediente esencial que equilibra la fibra del mango verde y potencia el sabor delicado del camarón. Es una muestra de que con ingenio y nuestra sal favorita, lo cotidiano se vuelve extraordinario para unir a los venezolanos en torno a la mesa.