



RECETA DE CEVICHE DE GAMBÓN, UNA RECETA CLÁSICA.

Ingredientes para 2 personas

- ½ k de gambones
- 1 manojo de cilantro
- ½ cebolla roja
- 1 limón
- 1 lima
- 1 naranja sanguina
- 1cda. de [chile fresco](#)
- 2 c. sop de maíz cocido (lata)
- 1 diente de ajo
- Sal
- Pimienta
- 1 fuente con agua fría y hielos

Procedimiento

1. Ten a mano la fuente con agua y hielos échale un buen puñado de sal.
2. Pela los gambones y retira los intestinos con un palillo insertándolo transversalmente, tirando encontrarás el intestino, tira de él, fíjate en el video: abre los gambones.
3. Corta los gambones en unos 4 trozos.
4. Sácale el zumo a la lima y a limón (que no me quede solteraaaa...).
5. Sácale las supremas a la naranja sanguina y aprovecha el zumo para incorporarlo al ceviche.
6. En otra fuente echa el ajo triturado (que no sale en la foto inicial), el chile, los zumos, el cilantro, la sal y la pimienta
7. Añade los gambones y mezcla íntimamente con una cuchara.
8. Emplata: coloca en el medio del plato el ceviche, rodéalo con el maíz y coloca la cebolla en juliana por encima al igual que los gajos (supremas) de las sanguinas.
9. Sirve sin dilación.

Et voilà, bon appétit!