
Ceviche de lapas y champiñones

(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 20 lapas grandes (lavarlas muy bien y remojarlas por 1½ horas en agua con sal)
- 2 cebollas grandes (½ pluma fina)
- 2 pimientos rojos grandes (cortados en tiras pequeñas y delgadas)
- 1 paquete pequeño de perejil (picado fino)
- 1 paquete pequeño de cilantro (picado fino)
- Tres tazas de champiñones (laminados)
- Jugo de 6 limones
- 1 taza de vinagre blanco
- 5 cucharadas soperas de aceite
- Sal y pimienta a gusto



PREPARACIÓN

Lavar y desinfectar todos los vegetales antes de procesarlos.

En una cacerola con agua hirviendo sumergir las lapas, agregar sal a gusto y cocinarlas hasta que se despeguen de su concha, no más allá de 6 minutos porque se pueden poner duras. Una vez listas escurrirlas y enfriarlas. Una vez frías cortarlas en láminas pequeñas y delgadas, reservar.

En un recipiente poner todos los ingredientes ya elaborados, agregar el jugo de limón, el vinagre, el aceite y salpimentar a gusto, mezclar y dejar reposar por una hora en el refrigerador, servir en porciones individuales acompañadas de tostadas.

