

Ceviche de langostino de Benicarló con aromas de mar

Ingredientes

- (Para 4 personas)
- - 150 gramos de langostinos de Benicarló
- - El zumo de 3 limones
- - El zumo de 2 limas
- - 15 gramos de cilantro fresco
- - Aceite picante
- - ½ cebolla morada
- - 20 gramos de Alga Salicornia
- - 15 gramos de Codium
- - 1 gramo de sal

El ceviche es una receta de origen centroamericano basada en la preparación de **carnes o pescados marinados** especialmente con cítricos y especias. El ácido de los cítricos reacciona con los ingredientes y, con el tiempo adecuado, éstos quedan cocinados sin necesidad de calor. Así es cómo lo preparan en el [Mar Blava](#).

Preparación del macerado:



- Pelar los langostinos en crudo.
- Cortar la cebolla en juliana.
- Picar el cilantro.
- Exprimir la lima y el limón.



- Mezclar todo en un bol junto con el aceite picante.

- Reservar en nevera durante al menos 4 horas.

Preparación del Aire de Codium:

- Cocer el Codium durante 10 minutos.

- Una vez frio, triturar y colar. Reservamos.

Emplatado:



- En un plato hondo, colocar los langostinos con su mezcla.



- Decorar con unas ramitas de salicornia.
- En otro recipiente, colocar el caldo de codium previamente reservado. Levantar una espuma con la batidora y colocar una cucharada de ésta sobre los langostinos.