

# Ceviche de palmitos

*Tiempo total: 30 minutos*

*Dificultad: Media*

*Porciones: 10*

## **Ingredientes:**

- 2 tarros de palmitos
- 250gr de arándanos
- 1 taza de habas peladas
- 1 taza de choclo peruano
- 4 o 5 cucharadas de alcaparras
- ½ pimentón rojo
- ½ pimentón amarillo
- 1 ciboulette
- 1 cebollín
- ½ pepino
- ½ taza de aceite de oliva
- 4 cucharadas de jugo de limón
- 4 cucharadas de soya
- 4 cucharadas de vinagre balsámico
- 1 cucharada de mostaza tipo dijon
- 1 o 2 cucharadas de reducción de aceto balsámico y merlot

## **Preparación:**

**1.-** En un bowl picar en cubitos pequeños 2 tarros de palmitos + 250 grs de arándanos frescos + 1 taza de habas peladas y congeladas + 1 taza de choclo peruano + 4 o 5 cucharadas de alcaparras + 1/2 pimentón rojo + 1/2 pimentón amarillo + 1 atado de ciboulette + 1 cebollín con lo verde incluido + 1/2 pepino pelado y sin pepas.

**2.-** En un pocillo poner 1/2 taza de aceite de oliva + 4 cucharadas de jugo de limón + 4 cucharadas de soya + 4 cucharadas de vinagre balsámico + 1 cucharada de mostaza tipo dijon + 1 cucharada o 2 de reducción de balsámico y merlot.

**3.-** Mezclar todo hasta formar un aliño denso.... Si está muy ácido le agregas más aceite de oliva.

**4.-** Mezclas a última hora y lo decoras con las flores comestibles y le agregas galletitas o tostadas.