

CEVICHE PERUANO DE PEIXE

INGREDIENTES

- 250 g de filé de Saint Peter ou outro peixe de carne branca e suave
- 1 lata de milho verde
- 1 cebola roxa média
- 1 xícara de coentro picado
- 2 a 3 limões taiti
- 200 ml de água
- 1/3 de pimenta dedo de moça sem caroço
- Sal a gosto
- 1 batata doce
- 1 colher de colorau (ou colorífico vermelho)
- 1 colher de açúcar

MODO DE PREPARO

Descasque a batata doce e corte em cubos.

Cubra a batata doce com água e cozinhe com colorau e açúcar, deixando reduzir.

Escorra, deixe esfriar e reserve.

Corte o filé em cubos e reserve resfriado.

Em seguida, corte a cebola roxa em fatias finas (corte à julienne).

Pique o coentro (não muito) e pique a pimenta bem miúda.

Após isso junte o peixe, a cebola, o coentro, o milho, a batata cozida e a pimenta (a gosto) em uma vasilha.

Junte a água à preparação.

Adicione gradualmente o suco do limão de modo que o caldo não fique demasiadamente cítrico (azedo).

Salgue a preparação a gosto, no entanto, recomenda-se não deixar insossa.

Deixe a preparação descansando por 30 minutos na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15439-ceviche-peruano-de-peixe.html>