

# CEVICHE DE FRUTOS DO MAR

## INGREDIENTES

150g de filé de salmão fresco  
150g de filé de badejo  
150g de tentáculos de polvo  
150g de camarão médio descascado  
100g de Kani  
Coentro a gosto  
4 dentes de alho  
25g de gengibre  
2 cebolas roxa grande  
Sal a gosto  
Azeite a gosto  
400ml de suco de limão

## MODO DE PREPARO

Coloque o tentáculo do polvo em uma panela de pressão com uma cebola roxa descascada inteira e um copo 200 ml de água.

Leve ao fogo e espere 15 minutos após pegar pressão.

Retire da panela e coloque em um recipiente com água e gelo.

O choque térmico irá amaciá-lo.

Após 5 minutos no gelo retire-o e corte em cubos, reserve.

Pré cozinhe os camarões descascados com uma pitada de sal.

Aguarde o tempo suficiente para mudar de cor.

Escorra a água e reserve.

Bata no liquidificador o suco do limão, o alho, o gengibre e um pouco do coentro.

Coe e adicione aos frutos do mar.

Corte o salmão, o badejo e o kani em pedaços pequenos, junte o polvo e o camarão.

Tempere com um pouco de sal e reserve em um recipiente que já caiba os outros ingredientes.

Picote o restante do coentro e a pimenta dedo de moça e adicione também.

Corte a outra cebola bem fininha, deixe de molho por 3 minutos em água com gelo.

Escorra e acrescente aos demais ingredientes.

Por último misture tudo, regue com azeite e leve à geladeira por 30 minutos.

Depois é só se deliciar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20209-ceviche-de-frutos-do-mar.html>