

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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