

CEVICHE À DIJON

INGREDIENTES

- 1 filé de salmão (picado em cubos)
- 1 colher (café) de mostarda dijon
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 colher (sopa) de suco de laranja
- 3 folhas picadas de hortelã
- 3 folhas picadas de coentro
- 1/2 talo picado de cebolinha
- 1 colher (sopa) de cebola roxa (fatiada ou picada)
- 1 pitada de sal
- pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare o molho misturando o limão (utilize apenas metade), a laranja, a mostarda, o hortelã, o coentro, a cebolinha, o sal e pimenta-do-reino.

Acrescente o salmão e mexa suavemente.

Deixe apurando os sabores enquanto prepara a cebola.

Coloque a cebola de molho em água quente por 15 minutos e enxágue com água fria.

Em uma vasilha pequena, misture a cebola com suco de limão (utilize a metade restante), sal e pimenta-do-reino.

Deixe em temperatura ambiente até que fiquem cor-de-rosa.

Junte as cebolas com o salmão e sirva o Ceviche à Dijon.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/24567-ceviche-a-dijon.html>