

CEVICHE DE TILÁPIA COM CAMARÃO

INGREDIENTES

2 filés de tilápia
200 g de camarão pequeno, cozido e descascado
3 limões
cebolinha a gosto
coentro a gosto
1 pimenta dedo-de-moça sem sementes
1/2 pepino japonês com casca
70 ml de suco de laranja
70 ml de leite de coco
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os filés de tilápia, ainda congelada de preferência, em cubos pequenos.
Coloque o filé em um refratário com o sumo dos limões e leve a geladeira para marinar de 20 a 30 minutos.
Cozinhe os camarões descascados e reserve para esfriar.
Fatie os outros ingredientes, o coentro, a cebolinha, a pimenta e o pepino, reservando-os em um refratário.
Comece a montagem, retirando a tilápia após o tempo de marinada.
Junte todos os ingredientes sólidos colocando sal a gosto e misturando-os muito bem.
Acrescente por último, o suco de laranja e o leite de coco.
Sirva em uma taça de martini congelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25375-ceviche-de-tilapia-com-camarao.html>