

# 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 marinhar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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