

CEVICHE TROPICAL

INGREDIENTES

200 ml de poupa de maracujá (doce ou comum)

200 ml de azeite

200 ml de suco de limão

1 colher de mel

1 pimenta dedo-de-moça

1/2 pimentão amarelo

1 cebola roxa

1 kg de filé de tilápia

4 kiwis

1 maço de coentro

MODO DE PREPARO

Misturar a poupa do maracujá com o azeite, o limão e o mel.

Bater no liquidificador, não deixar a semente muito triturada, coar e reservar.

Filetar a tilápia, uma parte do tamanho de uma batata palito e outras partes, como um sashimi finíssimo.

Pode usar outro peixe, de preferência branco.

Misturar com sal rosa a gosto.

Deixar marinando no caldo com o maracujá por, no mínimo, 2 horas e no máximo por 24 hora.

Usando luvas, tire as sementes e os talos da pimenta e corte bem fininha.

Cortar o pimentão amarelo em tiras finas.

Cortar a cebola em rodela finas e misturar com o kiwi picado e coentro, no peixe marinado e seu caldo, antes de servir.

Experimentar o tempero, pois o sal rosa pode exigir mais quantidade do que o sal branco refinado para salgar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27578-ceviche-tropical.html>