# CEVICHE ANDINO DE PEIXE BRANCO E CAMARÕES

## INGREDIENTES

4 filés de merluza

250 g de camarão rosa médio

1 cebola roxa

hortelã

gengibre

pimenta biquinho

pimenta-do-reino

4 limões sicilianos

sal

tempero andino (Aji - Cacho de cabra)

2 batatas doces médias

## MODO DE PREPARO

Corte a merluza em cubinhos de 2 a 3 cm e tempere com sal e pimenta-do-reino.

Depois pique a cebola roxa em pequenos pedacinhos e esprema os limões em uma tigela média e funda. Adicione o peixe em cubos e a cebola à tigela, de maneira a cobrir a maior parte do peixe com o suco de limão.

Tempere os camarões com sal e pimenta-do-reino, depois salteie-os na manteiga em uma frigideira por 2 minutos até adquirirem uma cor branca roseada.

Então adicione os camarões à tigela de limão, juntamente com os temperos restantes gengibre ralado a gosto, pimenta biquinho, hortelã picado e o aji.

Misture tudo e reserve na geladeira por 35 a 40 minutos (este período é suficiente para a acidez do suco de limão marinar o peixe e os camarões, e também para que absorvam bem o sabor dos temperos).

Por fim, para preparar as batatas-doces descasque-as e corte em tiras médias, colocando para cozinhar em água fervente por 30 minutos.

Sirva as batatas juntamente com o ceviche e você terá um contraste muito interessante de sabores e texturas.

Para decorar o prato finalize com um pouco de hortelã em cima e um pouco de Aji pelas bordas!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29676-ceviche-andino-de-peixe-branco-e-camaroes.html