

# CEVICHE DO CHAVA

## INGREDIENTES

1/2 kg de filé de salmão cortado em cubos

1/2 kg de filé de saint-peter cortado em cubos

1/2 maço de coentro

1 colher de sopa de gengibre ralado

suco de 4 limões

suco de uma laranja

100 ml de leite de coco

2 cebolas roxas cortadas em anéis

1 colher de sobremesa de óleo de gergelim torrado

100 ml de azeite de oliva

8 pimentas biquinho picadas

molho de pimenta ou chili em pó a gosto (pode-se também colocar um pouco de aji amarelo)

1/2 xícara de pipoca peruana (essa pipoca pode ser encontrada em casas especializadas ou na feira boliviana de domingo na praça Kantuta)

## MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes e deixar na geladeira de um dia para o outro (vai ficar bem mais saboroso).

Estourar as pipocas peruanas e colocar por cima na hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30123-ceviche-do-chava.html>