

CEVICHE À MODA KAISER

INGREDIENTES

2 filés de peixe branco (pode ser st. peter, corvine ou linguado)

2 limões taiti

1 limão siciliano

3 colheres de milho cozido

1/4 de cebola roxa

Salsinha e coentro a gosto

sal a gosto

pimento-do-reino a gosto

lemon peper a gosto

1 cubo de gelo

MODO DE PREPARO

Cortar os filés em cubos, de preferência todos do mesmo tamanho.

Em uma vasilha temperar o peixe com sal, pimenta e lemon peper.

Espremer o suco dos 3 limões em cima do peixe.

Juntar o cubo de gelo e mexer para os temperos incorporarem no peixe (o gelo é para manter o peixe frio enquanto faz a receita).

Fatiar a cebola bem fininha e juntar ao peixe, mexer mais uma vez.

Por último acrescentar o milho a salsinha e o coentro, mexa mais uma vez.

Deixe descansar de 5 a 8 minutos.

Se preferir uma carne mais cozida deixe descansar mais tempo.

Sirva em pequenas cumbucas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/30848-ceviche-a-moda-kaiser.html>