

CEVICHE DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 cebola roxa picada
1 kg de camarão médio
suco de 2 limões
6 xícaras de água
1 pepino japonês picado
1/2 xícara de catchup
1 maço de coentro fresco picado
1 colher de sopa de azeite de oliva
sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro cozinhe o camarão com as 6 xícaras de água e o suco de 1 limão por 3 minutos.

Escorra e tire as cascas do camarão, reserve na geladeira por 30 minutos.

Em seguida, misture o suco de 1 limão, com o camarão, a cebola roxa, o pepino picado, e os demais ingredientes.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40777-ceviche-de-camarao.html>