CEVICHE COM KIWI E LARANJA

INGREDIENTES

100 g de camarões inteiros

100 g de salmão

100 g de tilápia

100 g de cebola roxa

100 g de tomate

20 g de pimenta dedo-de-moça

100 ml de suco de limão

coentro a gosto

açúcar a gosto

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

100 g de kiwi

100 ml de suco de laranja

1/2 laranja

MODO DE PREPARO

Limpar os camarões.

Cortar em cubos de 1cm o salmão e a tilápia.

Cortar a cebola em cubinhos pequenos.

Cortar o tomate em cubos pequenos depois de retirar a casca e as sementes (ferva por 1 minuto o tomate e coloque em um recipiente com gelo isso ira facilitar a retirar a pele dele, após retirada a pele corte o tomate em quatro e retire as semente e pique ele em cubos).

Triturar a pimenta dedo-de-moça.

Juntar todos os ingredientes acima em um recipiente e acrecentar o suco de limão e deixe marinar por 15 minutos.

Após marinar retire o excesso de suco de limão e adicione o coentro,o açúcar, o sal, a pimenta do reino e os kiwis cortados em cubos grandes (cerca de 2 cm), misture tudo levemente para não esmagar os kiwis.

Acrescente o suco de laranja e decore com a laranja supreme (corte as pontas da laranja e retire a casca, você vera que a laranja tem umas fibras brancas entre os gomos retire os gomos cortando em V entre as fibras).

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47906-ceviche-com-kiwi-e-laranja.html