



Ceviche

Ingredientes (para 1 porção)

125 g de robalo

¼ de cebola fresca com rama

1 limão

1 colher (sopa) de azeite de oliva extra virgem

Algumas folhas de coentro fresco

Para a guarnição:

40 g de milho em conserva

¼ de abacate

Preparo

1. Pedir na peixaria que cortem o peixe em filés ou em cubos de 2 cm por 2 cm aproximadamente.
2. Cortar a cebola em tiras finas e reservar.
3. Picar o coentro.
4. Colocar o peixe em um recipiente, acrescentar a cebola cortada fina, o suco de limão e um pouco de coentro picado.o.
5. Misturar tudo, tampar o recipiente e deixar marinar durante 5 minutos na geladeira.
6. Retirar da geladeira e escorrer o suco em outra vasilha.
7. Misturar o suco com azeite de oliva e utilizá-lo como tempero.
8. Servir o prato com o milho e o abacate fatiado.

Recomendações

Se preferir o peixe mais cozido, pode-se variar o tempo da marinada e aumentá-lo até o ponto desejado. Lembre-se de que é preciso congelar o peixe antes de servi-lo cru ou comprá-lo diretamente congelado. Pode-se variar o tipo de peixe (linguado, tilápia , dourada...)..