

Robalo ceviche

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Peixe	Rápido	Médio	Select	Select	4 pessoas

Ingredientes

- 1dl Gallo Extra Virgin Olive Oil Reserve
- 600g of sea bass fillets
- 150g of purple onion
- 20g of coriander
- 5 lemons
- 10g ginger
- 10g fresh chilli

Modo de preparação

1. Remove pimples and skin from fish fillets.
2. Cut into small cubes and put in a bowl.
3. Add the onion, ginger, and chilli peppers to the fish.
4. Squeeze the juice from the lemons and add the olive oil Rooster.
5. Stir well and add chopped coriander.
6. Let stand 5m in the cold.
7. Serve with lettuce leaves the part.

Produtos utilizados



Reserve

Extra Virgin Olive Oil

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide