

Ceviche de salmão

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	"	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 3 colheres de sopa de Gallo Vinagre de Sidra Original
- 2 lombos de salmão
- 1 manga
- 1 cebola roxa
- 200gr de mini pimentos tricolores
- 1 curgete
- 1 lima
- Coentros q.b.
- Flor de sal q.b.
- Pimenta de moinho q.b.
- Tortilhas q.b.

Modo de preparação

1. Corte os lombos de salmão em quadrados médios, a manga e a curgete em quadrados pequenos e pique a cebola e os pimentos. Coloque numa taça.
2. Tempere com o vinagre, o sumo de lima, coentros picados, flor de sal e pimenta. Reserve, deixando marinar.
3. Corte as tortilhas em círculos pequenos e leve ao forno para aquecerem, cerca de 10 minutos.
4. Sirva o ceviche sobre as tortilhas e decore com os coentros picados.

Produtos utilizados



Sidra Original

Vinagre de Sidra

Veja também

Vegetariano · Médio · Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos · Médio · Fácil

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos · Rápido · Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

Entradas e Petiscos · Médio · Fácil

Tataki de atum com molho picante

Entradas e Petiscos · Médio · Fácil

Vol au vents de cogumelos com balsâmico

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide