

Lachs-Ceviche

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Wirtschaftlich	Mit Freunden	4 pessoas

Ingredientes

- 3 esslöffel Gallo Apfelessig
- 2 lachslenden
- 1 mango
- 1 rote zwiebel
- 200gr minipaprika in drei farben
- 1 zucchini
- 1 limette
- Koriander
- Fleur de sel
- Frisch gemahlener pfeffer
- Tortillas

Zubereitungsart

1. Schneiden Sie die Lachslenden in mittelgroße Würfel, Mango und Zucchini in kleine Würfel und zerkleinern Sie die Zwiebel und die Paprika. Geben Sie alles in eine Schale.

2. Würzen Sie mit Essig, Limettensaft, gehacktem Koriander, Fleur de Sel und Pfeffer. Lassen Sie das Ganze ziehen bis es mariniert.

3. Schneiden Sie die Tortillas in kleine Ringe, geben Sie die Ringe ca. 10 Minuten zum Aufwärmen in den Ofen.

4. Servieren Sie das Ceviche auf den Tortillas und garnieren Sie es mit gehacktem Koriander.

Produtos utilizados



Apfelessig

Essige Täglich

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide