



Ceviche de saumon



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Économique



Com quem?

Entre amis



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

3 cuillerées à soupe de
Gallo Vinaigre de Cidre

- 2 pavés de saumon
- 1 mangue
- 1 oignon rouge
- 200gr de petits poivrons trois couleurs
- 1 courgette
- 1 citron vert
- Coriandre, en quantité suffisante
- Fleur de sel, en quantité suffisante
- Poivre de moulin, en quantité suffisante
- Tortillas, en quantité suffisante

Mode de préparation

1

Couper les pavés de saumon en carrés moyens, la mangue et la courgette en petits carrés et hacher l'oignon et les poivrons. Verser dans un bol.

2

Assaisonner avec du vinaigre, du jus de citron vert, de la coriandre hachée, du sel et du poivre. Réserver, laisser mariner.

3

Couper les tortillas en petits cercles et faire chauffer au four environ 10 minutes.

4

Servir le ceviche sur les tortillas et garnir de coriandre hachée.

Produtos utilizados



Cidre

Vinaigre Quotidiens



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide