

# Ceviche



O **ceviche** é peixe ou frutos do mar marinado em sucos ácidos de frutas como o limão, o que acaba “cozinhando” o peixe e deixando-o com a carne firme

#### Ingredientes

- 500 gr de pescada branca
- 40 ml de suco de limão
- 1/2 unidade(s) de abacate
- 20 gr de pimentão amarelo em cubos pequenos
- 20 gr de pimentão vermelho em cubos pequenos
- 20 gr de ciboullete picada(s)
- 3 gr de gengibre ralado(s)
- 1/2 unidade(s) de cebola roxa picada(s)
- 2 colher(es) (sopa) de shoyu
- quanto baste de óleo de gergelim torrado

#### Como fazer

1. Corte o peixe em pequenos cubos, tempere com limão e sal e adicione os outros ingredientes.
2. Deixe descansar na geladeira por duas horas e sirva.

#### DICAS

- Pode ser servido como entrada ou prato principal.

Um dos modos de preparo tradicional é feito com peixe branco, limão, pimenta vermelha, cebola e coentro.

Nesta receita foi dado um toque oriental a esse primo latino do sashimi.

- Você pode usar peixes brancos como o robalo e o linguado, ou outros peixes como o pargo, atum e olho de boi.

Se for usar camarão, cozinhe-o rapidamente em água fervente por 30 segundos e em seguida coloque-o em uma tigela de água com gelo para cortar o cozimento e tempere normalmente.

- Experimente outros sabores para o seu ceviche: coentro, salsinha, pimenta rosa, azeite, tomate, suco de laranja, vinagre de maçã, manjericão fresco, dill (endro), erva doce, maionese ou molho inglês. Use a sua criatividade.

- Dizem que o suco que fica no prato é ótimo para ressaca. Se não for o caso, você também pode misturar com vodka ou pisco, destilado de uva moscatel extremamente alcoólico, bebida nacional do Peru.

Fica ótimo.

A origem do **ceviche** é disputada entre o Peru e o Equador.

Como os dois países têm uma grande variedade de peixes e frutos do mar, é possível que seja uma herança da cultura Inca, antigos habitantes da região.

<http://www.cybercook.com.br/ceviche-r-6-4836.html>

São Paulo, SP, 30 Novembro de 2016

Mkmouse