



Ceviche de salmão



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

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

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide