



Robalo ceviche



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Select



Com quem?
Select



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 1dl Gallo Extra Virgin Olive Oil Reserve

- 600g of sea bass fillets
- 150g of purple onion
- 20g of coriander
- 5 lemons
- 10g ginger
- 10g fresh chilli

Modo de preparação

1

Remove pimples and skin from fish fillets.

2

Cut into small cubes and put in a bowl.

3

Add the onion, ginger, and chilli peppers to the fish.

4

Squeeze the juice from the lemons and add the olive oil Rooster.

5

Stir well and add chopped coriander.

6

Let stand 5m in the cold.

7

Serve with lettuce leaves the part.

Produtos utilizados



Reserve
Extra Virgin Olive Oil



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide