

Wine & Food

Ceviche de Salmão

HARMONIZAÇÃO

Santos da Casa Douro DOC Branco



INGREDIENTES

//

Caldo de Peixe

- Espinhas de Peixe e/ou cabeças
- 1 cebola
- 1 talo de aipo
- 1 dente de alho
- ½ malagueta
- 4 chávenas de água

Leche de Tigre

- lima (sumo de lima)

Ceviche de Salmão

- 2 lombos de salmão cortado aos cubos
- coentros a gosto
- 2 cebolas roxas (em juliana fininha)
- 1 malagueta vermelha
- Manga verde aos cubos
- Flor de sal q.b.
- gengibre fresco q.b.
- 1 c. sopa de azeite
- milho frito q.b.

CHEF

MÓNICA PEREIRA



30 MT



FÁCIL



4 PESSOAS

RECEITA

//

Caldo de Peixe

1º Colocar todos os ingredientes em lume brando e deixar apurar pelo menos 1-2 horas

Leche de Tigre

2º Juntar sumo de lima e caldo de peixe em igual proporção

Ceviche de Salmão

3º Cortar o salmão (sem pele e sem espinhas) aos cubos

4º Colocar numa tigela o salmão cru, gengibre ralado, a cebola roxa laminada e a malagueta cortada aos cubos

5º Adicionar o Leche de Tigre

6º Temperar com flor de sal e um fio de azeite

7º Juntar a manga aos cubos e o milho frito

8º Servir com umas folhas de coentros picadas grosseiramente



Via do Oriente nº 16 - Esc. nº 1
1990-514 Parque das Nações

351 218 222 308
geral@santoseseixo.pt

www.santoseseixo.pt

 Santos e Seixo Wines

 Santos & Seixo

 [vinhos.santoscasa](https://www.instagram.com/vinhos.santoscasa)