

Receita de Ceviche de Tilápia



Desde que descobrimos o **filé de tilápia** (vendido também como *Filé de Saint Peter*), passamos a elaborar somente ele como peixe. Hoje compartilho a **Receita de Ceviche de Tilápia**, como dica para um almoço leve nesta **sexta-feira santa**.

Mais uma vez o blog fazendo jus ao nome *Receita de Viagem*: a primeira vez que comi **ceviche de peixe branco** foi quando visitamos Curaçao, no Landhuí Misje. As recomendações sobre este restaurante estão [neste post aqui](#).

Vamos à receita de peixe? Porção para duas pessoas.

Ingredientes

- 2 filés inteiros de tilápia/saint peter (+ ou - 400 gramas);
- 1 pimenta dedo de moça;

- 1 cebola roxa;
- 2 colheres de sopa de coentro;
- 3 limões;
- 1 colher de chá de gengibre;
- 3 colheres de azeite extra virgem;
- 2 tomates italianos;
- 1/2 grão de alho;
- sal e pimenta do reino à gosto.

Modo de preparo

Corte o **filé de tilápia** em cubos de aproximadamente 2cm. Tempere com sal e pimenta preta e adicione o suco de 2 limões. Deixe na geladeira marinando por aproximadamente 1h, ou até que o peixe esteja com aparência de cozido. É o limão quem faz este cozimento.

Enquanto isso, corte a cebola em tiras finas e deixe de molho em água gelada. Isso faz com que ela fique com sabor um pouco mais suave e não dominará o ceviche. Corte os outros ingredientes: tomate, coentro, pimenta dedo de moça, gengibre e alho.

Quando o peixe estiver completamente branco, retire da geladeira e remova parte do líquido. Esse líquido do cozimento pode ser servido à parte, para quem desejar acrescentar mais no próprio prato. Esta é a base que costumam chamar de **leite de tigre** no Peru (claro que não é feita exatamente assim).

Adicione todos os outros ingredientes ao peixe: azeite, alho, pimenta dedo de moça, coentro, tomate e gengibre. Ajuste sal e pimenta se achar necessário. Sirva acompanhado de pão fresco (~~recomendado para quem vai provar pela primeira vez~~) e mais limão.



Dicas: esta receita pode ser preparada com outros peixes brancos, apenas. Se desejar provar outros sabores e misturas, outros preparos de **ceviche**, indico a visita a [Cevicheria Japesca](#), restaurante que já falei [aqui neste post](#).

O peixe precisa ser fresco, não ter sido congelado. Se ele aquecer, perderá algumas de suas propriedades e sofrerá alteração de sabor. O peixe branco escolhido não pode conter muita gordura e a Tilápia é um dos mais saborosos disponíveis no Brasil para o preparo deste prato.

Origem: o Cevivhe é o prato nacional do Peru. A primeira versão encontrada do prato data de 2000 anos a.C., no litoral norte do Peru. Parte da culinária de todos os países dos Andes, o Ceviche é Patrimônio Cultural do Peru e tem até um dia especial, comemorado em 28 de julho.