

Receita de Ceviche Mexicano

*O **ceviche** é um dos preparos com peixe que mais amo em dias de calor e esta receita é ideal para aliviar o peso das altas temperaturas.*



Eu recebi esta receita de **Ceviche** por e-mail de um supermercado aqui da Bélgica e por motivos de “*não tinha o peixe indicado*” resolvi dar meus muitos toques pessoais. E acabei fazendo ela como gosto, servindo com o que acho que combina e ficou deliciosa – tanto quanto a receita de **ceviche de tilápia** que já postei [aqui](#).

Como publiquei no instagram e já recebi pedidos de como faz este **Ceviche** que chamei de *Mexicano*, aqui compartilho como sugestão para este verão que aí no BR costuma ser escaldante. Nada melhor que uma comidinha que não precisa ir ao fogo para refrescar a vida, não é mesmo? E me aguardem que nessa mesma linha de cozinha fria tenho mais duas para postar já! Medidas para duas pessoas, apreciem sem moderação.

Receita de Ceviche Mexicano

Ingredientes

- 300 g de filé de peixe branco (eu usei merluza, mas me arrependi até à morte, pois tinha muito espinho!);
- 2 limões;
- Coentro;
- Azeite de oliva;
- 1 abacate pequeno;
- 1 cebola roxa;
- 1 tomate;
- 1/2 pimenta dedo de moça;
- Pimenta Tabasco;
- Sal;
- Azeite;
- Doritos original (ou genérico).

Modo de Preparo

Certifique-se de que não há nenhum espinho no filé de peixe. Corte o peixe em cubinhos pequenos. Coloque em uma tigela, adicione o suco dos limões e misture bem. Cubra e deixe descansar por pelo menos 1h na geladeira.

Corte finamente a cebola vermelha, na quantidade que desejar colocar no ceviche. Lave com água gelada, trocando a água algumas vezes, para que se mantenha crocante e seu sabor não fique tão forte. Corte o tomate ao meio, remova as sementes e depois, corte as duas metades em cubinhos.

Corte o abacate ao meio, remova a semente e com uma faca, faça cortes nos dois sentidos. O espaço entre os cortes deve ser de mais ou menos meio cm, para fazer os cubinhos. Com uma colher, corte o abacate na horizontal, para formar os cubinhos.

Lave e corte o coentro, na quantidade que desejar. Remova as sementes e corte finamente a pimenta dedo de moça. Misture tomate, abacate pimenta, coentro e cebola na travessa final, onde irá servir o ceviche.

Escorra sem descartar o caldo do peixe que estava marinando no limão. Coloque o peixe na mesma travessa dos ingredientes e

tempere com sal, molho Tabasco e azeite na quantidade que desejar. Finalize com o caldo onde o peixe estava marinando. Ajuste sal e pimenta a seu gosto e sirva para comer com Doritos.



Dica com imagem e historinha

Não sei se já comentei aqui, mas abacate (ou avocado, nome em inglês que muitos no BR tem usado) é a fruta do momento. Só se fala em *avocado toast*. Mas essa febre tem seu custo: muitos tem se aventurado na cozinha a preparações com ele e tem se machucado. Por isso abaixo segue uma sequência de fotos, explicando mais ou menos como fazer para cortar o abacate sem problemas (caso não tenha explicado de forma clara no *Modo de Preparo*). Beijos e se cuidem!

