

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!



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.