



Chef Biba Fernandes
Receita Cebiche de Tilápia marinada no leite de tigre
Rendimento 1 porção

Cebiche de Tilapia marinada no leite de tigre

180 gramas de tilápia fresca;
Sumo de 10 limões;
2 gramas de gengibre;
Coentro picado a gosto;
5 gramas de de Aji amarillo(Pimenta peruana);
50 gramas de batata doce;
20 gramas de fava verde;
1/2 cebola roxa laminada;
Sal a gosto;
Óleo de soja (para fritar a fava).

Modo de Preparo

1. Corte o Peixe em cubos de aproximadamente 1cm e reserve.
2. Para fazer o leite de tigre, coloque no liquidificador o sumo dos limões, sal, gengibre, coentro, Aji, e por último o gelo para controlar a acidez do limão, liquidifique tudo;
3. Marine os cubos de peixe no leite de tigre por 5 minutos; reserve;
4. Cozinhe a batata doce e corte em forma de leque ou cubos.
5. Marine a cebola rocha com limão e coentro;
6. Frite as favas em óleo quente até que fiquem crocantes.
7. Combine todos os ingredientes do cebiche;
8. Aproveite desta delicia refrescante que é o cebiche com batata doce, favas crocantes e salsa crioula (nota do chef!)