



RECEITA

CEVICHE DE FRUTOS VERMELHOS

PARA 4 PESSOAS

Ingredientes



800 g de lombo de salmão fresco
 120 g cebola roxa
 100 g cebola branca
 80 g cebola nova
 20 g de dentes de alho
 200 g de frutos vermelhos
 3 limas (sumo e raspa)
 10 g de gengibre fresco
 1 malagueta
 1 malagueta tipo sino
 100 g de sortido de pimentos
 100 g de tomate cherry
 ½ colher de chá de vinagre balsâmico
 ½ colher de chá de vinagre de frutos vermelhos
 40 ml de azeite
 200 g de rúcula
 Q.B. de flor de sal
 Q.B. de vinagre balsâmico reduzido
 Q.B. de misturas de moinho 5 bagas Margão
 Q.B. de pimenta rosa
 100 ml de azoto líquido

1. Corte o salmão em tiras finas. Junte o tomate e os pimentos também em tiras.
2. Adicione os frutos vermelhos, a cebolas em meia-lua e as malaguetas.
3. Tempere com o sumo e raspa de lima, o alho picado, os vinagres e o azeite.
4. Envolve cuidadosamente com as 5 bagas e a flor de sal.
5. Sirva acompanhado de rúcula, vinagre balsâmico reduzido e a pimenta rosa.