

## RECEITAS NÓS:

### CEVICHE

Este é um prato proveniente do Peru. É um peixe marinado cru muito fresco ideal para uma entrada nos dias mais quentes. A faca de preparação do peixe deve estar muito bem afiada para fatiar os lombos. O cherne é um bom peixe para este prato.

#### Ingredientes

Coentros  
1 Cebola  
1 Pimento Vermelho Grelhado  
3 Dentes de Alho  
Sumo de 1 Limão  
Pimenta q.b.  
Sal q.b.  
Azeite q.b.  
Pasta de Piri Piri q.b.

#### Preparação:

Começa-se por fatiar o peixe e cortá-lo em cubos pequenos. Num recipiente coloca-se o peixe e junta-se a cebola picada, o pimento assado, previamente pelado e cortado aos pedacinhos. Adiciona-se azeite, sal, alho picado, pimenta, coentros e picante a gosto. Para marinar é imprescindível o limão que vai cozer o peixe. Deixa-se marinar pelo menos uma hora no frigorífico, mas pode fazer-se de um dia para o outro.

*Chefe: Leonardo Guzman*