



## Ceviche de doradă

Steps: 7

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

2	fileuri doradă fără piele		sare de mare
1	ceapă roșie	1	ardei iute chili
	ulei de măsline		coajă de lămâie verde
	coajă de portocală	30 g	ghimbir proaspăt
	puțină tabască (după gust)	180 g	suc proaspăt de lămâie verde
100 g	suc proaspăt de portocale		Pentru decor:
	flori comestibile		microplante

### Instructions

Proaspăt, numai bun pentru o zi caldă de vară sau oricând dorești să îți faci o mică plăcere.

**Pasul 1.** Pregătește o marinadă din sucul și coaja de citrice, ghimbirul ras foarte fin, ardeii iute tocat mărunt și sare.

**Pasul 2.** Taie ceapa roșie în felii foarte subțiri, apoi las-o într-un vas cu apă și sare, timp de 2 ore.

**Pasul 3.** Cu un cuțit foarte bine ascuțit, taie peștele cuburi potrivite, acoperă-l cu o folie alimentară și lasă-l la rece.

**Pasul 4.** Înainte de servire, amestecă peștele cu marinada, potrivește de sare și piper.

**Pasul 5.** În acest moment, adaugă și puțin ulei de măsline, pentru gust.

**Pasul 6.** Scurge bine și ceapa și presar-o deasupra peștelui.

**Pasul 7.** Decorează cu flori comestibile și microplante.

Se servește imediat și foarte proaspăt.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

