



CEVICHE

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 200 g de lluç
- 60 g de ceba morada
- 100 ml de suc de taronja
- 10 g de coriandre fresc
- 4 unitats de llagostins

LA PREPARACIÓ

- Congela el peix durant 48 hores, ja que el menjarem cru, només macerat en el suc. Talla la ceba en juliana molt fina i reserva-la en un bol.
- Talla també el peix en dauets de mig cm de costat o en petites tires i col·loca'l en el mateix bol de la ceba. Escorre les mandarines i aboca'n el suc sobre el peix i la ceba, i col·loca el bol a la nevera durant una hora aproximadament.
- Passat este temps, afig-hi el coriandre fresc picat, remena-ho i col·loca-hi els quatre llagostins crus pelats. El ceviche estarà llest quan canvien de color, després d'una altra mitja hora a la nevera.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 3.2 g	Grases 0.94 g
Kcal 54	Proteïnes 7.9 g