

Taco de ceviche

1 , *Ingredientes*

Unidades base para taco - 15

Robalo - 1 filet

Cebola roxa - 2

Limão - 6

Cibolette - 1 maço

Coentro - a gosto

Pimenta dedo de moça - 3

Azeite - 1/2 xícara

Nozes pecan - 1/4 de xícara

Maçã verde - 1

Leite de coco - 1 xícara

Erva doce - 1/2 talo

Manga - 1

2 , *Instruções*

Corte o filé de robalo em cubos pequenos e reserve.

Corte a erva-doce e a cebola roxa em cubos pequenos e junte ao robalo.

Corte a pimenta dedo-de-moça em cubos pequenos, descartando as sementes, pique a cebollete bem fininha e junte ao robalo.

Esprema todos os limões e despeje sobre o peixe.

Corte a maçã verde e a manga em cubos pequenos e junte ao peixe. Reserve por 30 minutos.

Pouco tempo antes de servir, junte o leite de coco, azeite, nozes picadas, coentro e tempere com sal e pimenta do reino a gosto.

Coloque uma porção sobre a base do taco e sirva. Para servir os tacos de ceviche, escolhemos os pratos maravilhosos em formatos de peixe da coleção Peixes Tropical da Cecilia Dale. Estejamos no litoral, sentindo a brisa salgada do mar, ou mesmo na cidade, quebrando a rotina, os pratos de peixe trazem o charme descontraído da praia para qualquer mesa.