les receptes d'Alícia

CEVICHE A LA CATALANA

INGREDIENTS (1 PERSONA)

- 140 g de corbina
- 45 g de tomàquet ratllat natural
- 25 g de pebrot vermell
- 25 g de pebrot verd
- 12 g de ceba de figueres
- 3 culleradetes de suc de llimona
- 4-5 olives negres
- 1.5 g de coriandre
- 1 culleradeta d'oli oliva verge extra
- Sal

ELABORACIÓ

1. Tallar la corbina a daus d'una mida aproximada de 2,5x2,5 cm i reservar.
2. Tallar a daus petits la ceba, el pebrot verd i el pebrot vermell.
3. Barrejar el peix amb el suc de llimona i la sal, i deixar reposar durant uns 15-20 minuts.
4. Escórrer la mescla i incorporar-hi les verdures i les olives. Barrejar-ho tot bé.
5. Afegir el tomàquet ratllat i el coriandre picat per sobre.

NOTES:

www.alicia.cat
Aquesta i moltes més receptes saludables!

Descarrega-la a www.alicia.cat/receptes, munta-la i a fer vida sana!
LA PIRÀMIDE ALÍCIA DE L'ALIMENTACIÓ SALUDABLE