15 Ιουλίου 2016

Γαρίδες Ceviche

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Image not found or type unknown

recipe_main_akis-petretzikis-garides-ceviche

Image not found or type unknown

Συστατικά

- 420 γρ. γαρίδες κτψ. Νο 2
- χυμό και ξύσμα από 2 λάιμ
- χυμό και ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κόκκινο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- ½ τσίλι, κομμένο σε ροδέλες
- ½ μάτσο δυόσμο
- ½ μάτσο κόλιανδρο
- 5 κλ. σχοινόπρασο
- 2 αβοκάντο

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d

Image not found or type unknown

30 λεπτά
Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfddfb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

2-4
Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

2
Βαθμός Δυσκολίας
Μέθοδος Εκτέλεσης
Ξεπαγώνουμε και καθαρίζουμε τις γαρίδες .
Σε ένα μπολ φτιάχνουμε την μαρινάδα μας, προσθέτοντας το χυμό και το ξύσμα από τα λάιμ, το χυμό και το ξύσμα από το πορτοκάλι, το ελαιόλαδο, το κρεμμύδι, το τσίλι, το δυόσμο, τον κόλιανδρο και το σχοινόπρασο.
Κόβουμε το αβοκάντο στην μέση, αφαιρούμε το κουκούτσι και με ένα κουτάλι αφαιρούμε λίγη από την σάρκα του για να μπορέσουμε να χωρέσουμε το μείγμα

μας κατά το σερβίρισμα. Ψιλοκόβουμε την σάρκα που βγάλαμε και την βάζουμε στο μείγμα για την μαρινάδα.
Τοποθετούμε τις γαρίδες μας στη μαρινάδα, ανακατεύουμε καλά με ένα κουτάλι και αφήνουμε να μαριναριστούν-ψηθούν οι γαρίδες μας για 15 λεπτά.
Στραγγίζουμε τις γαρίδες με μία τρυπητή κουτάλα και σερβίρουμε μέσα στο κέλυφος των αβοκάντο.

Πηγή: akispetretzikis.com