**Receita:** Ceviche de salmão

**Porção:** 4 pessoas

**Ingredientes:**

2 lombos de salmão

2 abacates

1 lima

1 cebola

Molho de soja q.b.

Sal q.b.

Pimenta q.b.

**Preparação:**

1. Descascar a cebola e picá-la muito fininha;
2. Descascar os abacates e cortá-los em cubos;
3. Tirar a pele ao salmão e picá-lo em cubos muito pequenos;
4. Juntar todos estes ingredientes num recipiente;
5. Condimentar com sal, pimenta e o molho da lima;
6. Envolver a mistura;
7. Deixar marinar durante 5 minutos.

**Confecionado por:**

Martim Lourenço Da Costa Sousa, n.º 25, 6.º I