

Ceviche con camote

(Peixe marinado com batata-doce)

O *ceviche* é o emblema nacional peruano e uma das receitas mais deliciosas que se podem provar no Peru. Preparado com peixe branco ou marisco, servido quente ou frio, é um dos pratos peruanos com maior sucesso. A receita é preparada com diversos tipos de malagueta, praticamente impossíveis de encontrar em Portugal. Por isso, doseie o picante a seu gosto. Num país onde se cultivam perto de três mil variedades de batata, a *papa*, e duas mil variedades de batata-doce, o *camote*, nada melhor do que optar pela batata-doce para acompanhar este prato.

4 batatas-doces

1 filete de peixe branco (± 2 quilos)

1 malagueta sem sementes, picada
piripiri em pó

sal

1 cebola cortada em tiras finas

1 mão-cheia de coentros picados
sumo de 3 limas

Numa panela com água, coza as batatas-doces com pele durante cerca de 30 minutos. Espete um palito para verificar se estão cozidas. Retire a panela do lume e descasque as batatas. Prepare o *ceviche*: corte o filete de peixe branco sem pele e sem espinhas em pedaços (1 cm por 1 cm). Numa tigela, coloque o peixe cru com a malagueta, o piripiri, o sal, a cebola e os coentros e deixe marinar em sumo de lima durante pelo menos 5 minutos e nunca mais do que 15 minutos. Sirva com a batata-doce.

