

CEVICHE DE PANCETA CROCANTE COM CREME DE MILHO VERDE

Ingredientes

Para o ceviche

- 300 g de panceta (barriga de porco) com pele.
- Suco de 2 limões
- 1 cebola roxa pequena, cortada em tiras finas
- 1 pimenta dedo-de-moça, sem sementes, picada finamente
- Coentro fresco picado a gosto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Óleo para fritar

Para o creme de milho verde

- 2 espigas de milho verde
- 1/2 cebola média picada
- 1 dente de alho picado
- 1 xícara de leite integral
- 1 colher de sopa de manteiga
- Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparar

Creme de milho verde

- Prepare o milho: retire os grãos das espigas.
- Refogue: em uma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola e o alho até ficarem dourados.



- Cozinhe o milho: adicione os grãos de milho e refogue por dois minutos. Em seguida, adicione o leite e cozinhe até que os grãos estejam macios.
- Bata no liquidificador: transfira a mistura para o liquidificador e bata até obter um creme liso. Se necessário, coe para remover pedaços maiores. Tempere com sal e pimenta.

- Aqueça e reserve: retorne o creme

à panela e mantenha em fogo baixo até a hora de servir.

Panceta crocante

- Prepare a panceta: corte a panceta em cubos pequenos ou tiras finas, mantendo a pele.
- Tempere: tempere com sal e pimenta. Certifique-se de que a pele esteja bem seca para

garantir crocância.

- Frite: aqueça o óleo em uma panela ou frigideira funda e frite a panceta até dourar e ficar crocante. Escorra em papel-toalha.
- Ceviche: Em uma tigela grande, misture os cubos de panceta já fritos com o suco de limão, cebola roxa, pimenta dedo-de-moça, coentro, sal e pimenta.
- Ajuste o tempero: prove e ajuste o sal e a pimenta, se necessário.

Montagem do Prato

- Base de creme: Em um prato ou tigela rasa, espalhe uma porção do creme de milho no fundo.
- Adicione o ceviche: coloque uma porção do ceviche de panceta sobre o creme, permitindo que os sabores se combinem.
- Decore: se desejar, finalize com folhas de coentro ou raspas de limão.



FAÇA SUA
CONFRA
na Pampas

A CHURRASCARIA
MAIS TRADICIONAL
DE BRASÍLIA!

- ✓ CORTES ESPECIAIS
- ✓ BUFFET COMPLETO
- ✓ SUPER ATENDIMENTO

RESERVAS: 61 3343-3033



A PARTIR DE
R\$59,90
POR PESSOA

SCE / SUL AO LADO DO CARREFOUR SUL
GUARÁ, BRASÍLIA-DF

TODOS OS DIAS
DAS 11:30H ÀS 23:30H

@/CHURRASCARIAPAMPAS