



Lombo de salmão em marinada “quase seca”



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



25ml de Gallo Vinagre de
Vinho Branco

- 400g de lombo de salmão
- 10ml de whisky
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta de moinho
- Q.b. de açúcar amarelo
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de sumo de limão

Modo de preparação

1

Coloque num prato os lombos de salmão, limpos de pele e espinhas.

2

Regue com o whisky e o vinagre de vinho branco.

3

Adicione os restantes ingredientes e deixe marinar no frigorífico, cerca de duas horas.

4

Corte em fatias finas e sirva, acompanhado de uma salada de folhas verdes, regada com azeite e vinagre.

Produtos utilizados



Vinho Branco
Vinagre

Veja também

Tostadas de camarão

 Peixe  Rápido  Fácil

Crudo de salmão

 Peixe  Rápido  Fácil

Tosta de cavala com laranja

 Peixe  Rápido  Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

 Peixe  Médio  Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide