



Salmão com molho de laranja, puré de ervilha e espinafres



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite
Aromatizado Alho e
Pimenta

- 4 lombos de salmão
- 200ml de sumo de laranja
- 1 colher de chá de alho em pó
- 500g de ervilhas
- 2 alhos picados
- 1 cebola picada
- 30ml de leite
- Q.b. de espinafres
- Q.b. de pimenta rosa
- Q.b. de sal e pimenta
- Q.b. de cebolinho

Modo de preparação

1

Tempere os lombos de salmão com sumo de 2 laranjas, sal, pimenta e alho em pó. Reserve pelo menos durante 15 minutos.

2

Refogue a cebola e o alho numa frigideira. Junte as ervilhas e cozinhe por cerca de 5 minutos. Tempere com sal e pimenta a gosto.

3

Coloque num liquidificador e triture com um pouco de leite até obter a consistência desejada. Reserve.

4

Aqueça um pouco de azeite numa frigideira antiaderente até bem quente. Cozinhe o salmão durante 3 minutos de cada lado ou até cozinhado a seu gosto.

5

Sirva num prato com o puré de ervilhas, folhas de espinafres, ervas a gosto, pimenta rosa e um fio de Azeite Aromatizado Alho e Pimenta.

Produtos utilizados



Alho e Pimenta

Outros Produtos

Veja também

 Peixe  Rápido  Fácil

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