



# Tacos de salmão



**Categoria**  
Peixe



**Tempo de preparação**  
Médio



**Dificuldade**  
Fácil



**Custo**  
"



**Com quem?**  
Seleccionar



**Nº de pessoas**  
10 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de Azeite Gallo  
Aromatizado Fumado

Q.b. de Azeite Gallo  
Reserva

- 5 lombos de salmão
- 5 limas
- 250g de couve roxa fatiada
- 5 cenouras raladas
- 20 rabanetes em fatias
- 2.5 cebolas roxas em fatias
- 5 colheres de sopa de coentros picados
- 5 iogurtes naturais
- 5 colheres de sopa de mostarda
- 20 tortilhas de milho
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de alho em pó

## Modo de preparação

1

Tempere os lombos de salmão com sumo de uma lima, sal, pimenta e alho em pó.

2

Aqueça o Azeite Gallo Reserva numa frigideira antiaderente e cozinhe o salmão durante 3 minutos de cada lado.

3

Retire e desfaça em lascas.

4

Numa taça misture a couve roxa, a cenoura, os rabanetes, a cebola e metade dos coentros picados. Adicione o iogurte, a mostarda, tempere com sal e pimenta e envolva.

5

Para servir, passe as tortilhas por uma frigideira.

6

Coloque por cima um pouco da salada, o salmão em lascas, polvilhe com os restantes coentros e gomos de lima.

## Produtos utilizados



*Fumado*

Outros Produtos



*Reserva*

Azeite Virgem Extra

## Veja também

---

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🟢 Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Médio

*Lulas grelhadas com ervas e malaquetas*

---

🍝 Massas ⌚ Médio 🟢 Fácil

*Linguini com cavala*

---

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟢 Fácil

*Bruschetta de sardinha à portuguesa*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟢 Fácil

*Atum com batatas e espargos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide