



Dica do Chef: Crosta para Salmão by Chef Miguel Mesquita

Image not readable or empty
//img.youtube.com/vi/VN_0jiY_DX0/0.jpg



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 2 Lombos de Salmão com Pele Pescanova
- 40g de pão ralado crocante (panko)
- 2 colheres de sopa de coentros picados
- 1 colher de sopa de tomilho
- 1 colher de sopa de raspa de limão
- q.b. mostarda de Dijon
- q.b. sal e pimenta

Preparação

1. Numa taça misture o pão ralado, coentros, tomilho, a raspa de limão e um fio de azeite. Tempere com sal e pimenta.
2. Coloque os lombos de salmão num tabuleiro de forno.
3. Pincele os lombos com um pouco de mostarda e por cima espalhe a mistura de ervas e pão ralado.
4. Leve ao forno a 180C durante 20 a 25 minutos.
5. Sirva com uma salada.

Produtos Associados



Lombos de Salmão

250 g



Lombos de Salmão com Pele

250 g