



Lombos de Salmão com Legumes Assados ao Tomilho



Ingredientes

- 1 emb. de Lombos de Salmão PESCANOVA
- 1 cebola roxa
- 150 g de tomate cereja
- 150 g de espargos verdes
- 1 pimento laranja ou amarelo
- Sal e pimenta preta q.b.
- Tomilho q.b.
- Azeite q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os Lombos de Salmão.
2. Num tabuleiro de forno grande, sem sobrepor, dispor a cebola roxa cortada em meias-luas, o tomate cereja cortado em metades, os espargos em pedaços, o pimento em tiras e os Lombos de Salmão, temperar de sal e pimenta preta, salpicar com tomilho, regar com um fio de azeite generoso e levar ao forno pré-aquecido a 180° C por 15 a 20 min. (se preferir os legumes mais cozinhados, colocar no forno 5 min. aprox. antes do Salmão).
3. Servir de imediato salpicado com tomilho.

Produtos Associados



Lombos de Salmão

250 g



Medalhões de Salmão

400 g