



Medalhões de Salmão em Molho de Manteiga e Limão



Ingredientes

- 1 emb. Medalhões de Salmão Pescanova
- 750g de batata aos cubos
- 150g manteiga
- 1 c. sopa de sementes de sésamo
- 1 c. sopa de alcaparras
- sal e pimenta q.b.
- sumo de limão q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

5 ou +
Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
460 Kcal	30 g	20 g	29 g

Preparação

1. Tempere os Medalhões de Salmão com sal, pimenta, sumo de limão e frite-os em manteiga.
2. Leve uma frigideira ao lume e frite as Batatas aos Cubos. Quando estiverem lourinhas, tempere com sal. Reserve quentes.
3. Derreta a manteiga, junte as sementes de sésamo. Quando começar a alourar, acrescente as alcaparras.
4. Sirva com as batatas e o molho.

Produtos Associados



Medalhões de Salmão

400 g