



Medalhões de Salmão Grelhados com Molho Grego



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Medalhões de Salmão Pescanova
- 12 fatias de pepino
- 12 espargos verdes
- 2 dentes de alho
- 1/2 pepino
- 1 iogurte grego natural
- Sal e pimenta q.b.
- Azeite q.b.
- molho:
- Sal e pimenta preta q.b.
- Funcho q.b.

Preparação

Para o salmão:

1. Descongelar o salmão, temperar com sal e pincelar com azeite;
2. Grelhar sem prensar, de modo a manter a suculência do salmão

Para o molho:

1. Cortar o pepino em juliana fina e esmagar o alho. Temperar com sal, pimenta e funcho. Adicionar o iogurte e envolver.

Servir o salmão com o molho sobre as fatias de pepino. Acompanhar com espargos grelhados e polvilhar com pimenta preta.

Produtos Associados



Medalhões de Salmão

400 g