



Salada César de Salmão



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de **Medalhões de Salmão Pescanova**
- 75 g de queijo parmesão
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- Alface iceberg q.b.
- Molho César q.b.
- Croutons q.b.

Preparação

Experimente a **Salada César de Salmão**, uma combinação deliciosa de **Medalhões de Salmão** salteados com alface crocante, queijo parmesão e croutons. Ideal para uma refeição leve que traz um toque gourmet à sua mesa.

1. **Preparar os Medalhões de Salmão:** Descongele os **Medalhões de Salmão** e tempere com sal e pimenta preta moída na hora. Reserve.
2. **Cozinhar os Medalhões de Salmão:** Unte uma frigideira antiaderente com azeite e aqueça bem. Salteie os **Medalhões de Salmão** por 3 a 5 minutos de cada lado, até estarem cozidos. Retire e lasque os Medalhões de Salmão.
3. **Preparar a Salada:** Rasgue a alface e misture com molho César a gosto. Use um descascador de cenouras para fazer lascas finas de queijo parmesão.
4. **Montar a Salada:** Em cada prato, coloque uma base de alface com molho César. Adicione as lascas dos **Medalhões de Salmão**, as lascas de queijo parmesão e finalize com croutons.
5. **Servir:** Sirva a salada imediatamente para manter a crocância dos croutons.

A **Salada César de Salmão** oferece uma refeição sofisticada e cheia de sabor, perfeita para qualquer ocasião. Para uma variação igualmente deliciosa, experimente **Salmão Salteado com Salada de Verão**.

Produtos Associados



Medalhões de Salmão

400 g



Medalhões de Pescada do Cabo

2 kg



Lombos de Salmão

250 g



Lombos de Salmão com Pele

250 g