



# Salmão com Alho Francês, Cogumelos e Cenoura



## Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Salmão Pescanova
- Sal q.b.
- 2 cenouras
- 10 cogumelos
- 2 alhos francêss
- Azeite q.b.
- Tomilho q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

## Preparação

1. Descongele os Medalhões de Salmão, tempere de sal e reserve.
2. Descasque as cenouras, limpe os cogumelos e retire a parte verde escura da rama ao alho francês. Corte a cenoura e o alho francês em juliana e lamine os cogumelos.
3. Disponha os legumes num tacho largo com azeite, tempere com sal, envolva e coloque os Medalhões de Salmão em cima, sem os sobrepor. Regue com um fio de azeite, salpique com tomilho fresco, tape o tacho e cozinhe em lume brando por 15 min. aprox., agitando o tacho de vez em quando.

## Produtos Associados



### Medalhões de Salmão

400 g