



Salmão com Broa

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 2 Lombos de Salmão Pescanova
- broa
- salsa
- 2 dentes de alho
- azeite e sal q.b.
- 2 batatas médias

Preparação

1. Descongele os Lombos de Salmão de acordo com as indicações da embalagem. Pique a broa com os dentes de alho e a salsa numa picadora. Depois, junte azeite até a broa ficar completamente embebida e reserve.
2. Pincele o fundo de uma assadeira com um pouco de azeite e depois, incorpore no seu interior os Lombos. Cubra os Lombos com o preparado de broa e leve ao lume pré-aquecido a 180º por 30 min.
3. Lave e corte as batatas em rodelas e frite-as em azeite bem quente aprox. 5 min., virando-as sempre que for necessário até estarem bem lourinhas. Quando estiverem fritas, coloque-as sobre papel vegetal para retirar o excesso de azeite, reserve. Por fim, quando o salmão estiver pronto, sirva acompanhado com as batatas.

Produtos Associados



**Lombos de
Salmão**

250 g