



Salmão No Forno Com Cebolinho, Gengibre E Lima



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Salmão Pescanova
- 750 g de batatas
- 200 ml de leite de coco
- 40 g de gengibre
- 1 lima
- 1 c. de sobremesa cheia de caril em pó
- Cebolinho q.b.
- Azeite q.b.
- Sal q.b.

Preparação

1. Descongelar os medalhões de salmão, temperar com sal e sumo de lima e dispor numa assadeira com um fio de azeite sem sobrepor nem encostar;
2. Numa taça misturar bem a raspa da casca da lima, o gengibre pelado e ralado, 8 a 10 pés de cebolinho picados e 2 c. de sopa de azeite, distribuir pelo cimo dos medalhões de salmão e levar a forno pré-aquecido a 180° C por 15 a 20 minutos, dependendo do forno;
3. Para o puré: cozer as batatas (descascadas e cortadas em pedaços) em água com sal, escorrer e esmagar até à consistência de puré. Aquecer o leite de coco com o caril em pó, misturar bem e juntar às batatas esmagadas. Envolver muito bem até à consistência de puré. Retificar o sal;
4. Servir os medalhões de salmão com o puré de batata, leite de coco e caril, salpicado com cebolinho picado.

Produtos Associados



Medalhões de Salmão

400 g