



Salmão no Forno com Molho de Lima, Mel e Aromáticas



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Salmão PESCANOVA
- Azeite e vinagre balsâmico q.b.
- 3 limas
- 2 c. de sopa de mel
- Cebolinho e salsa q.b.
- Sal q.b.
- 200 g de folhas de espinafres
- 100 g de framboesas
- 100 g de mirtilos

Preparação

1. Descongelar os Medalhões de Salmão e dispor numa assadeira com o fundo com azeite sem sobrepor.
2. Misturar bem o sumo de 1 lima com o mel, cebolinho e salsa picada e sal a gosto e regar os Medalhões de Salmão. Em cima de cada Medalhão de Salmão colocar rodela fina de lima e levar a forno pré-aquecido a 180° C por 15 a 20 min. (dependendo do forno e da altura dos medalhões).
3. Servir os Medalhões de Salmão com salada de espinafres e frutos silvestres, temperada com azeite e vinagre balsâmico.

Produtos Associados



Medalhões de Salmão

400 g