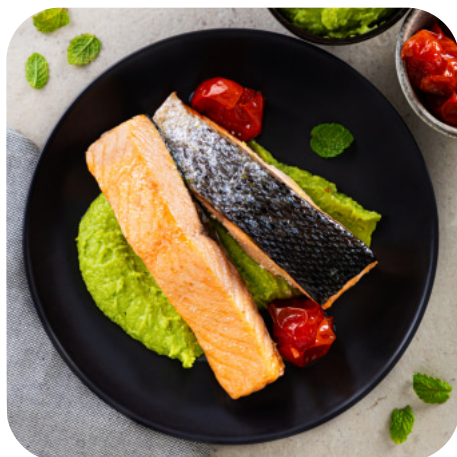




# Lombos de Salmão com Tomate Cherry no Forno com Puré de Ervilhas e Batata-Doce



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

## Ingredientes

- 2 Embalagens de Lombos de Salmão Com Pele Pescanova
- 400 g de Ervilhas Pescanova
- 100 g de tomate cereja
- 2 c. de sopa de queijo quark (ou queijo fresco batido)
- 1 cebola pequena
- 1 batata-doce
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- Hortelã q.b.

## Preparação

1. Descongelar os lombos de salmão, secar com papel absorvente e temperar com sal e pimenta preta;
2. Numa assadeira com o fundo com um fio de azeite, dispor os lombos de salmão com a pele para cima, em redor o tomate cereja, regar com um fio de azeite e levar ao forno pré-aquecido a 180°C por 10 a 15 minutos (conforme o forno e o ponto desejado);
3. Para o puré de ervilhas, saltear em 2 c. de sopa de azeite a cebola cortada em pedaços, juntar a batata-doce cortada em cubos e as ervilhas descongeladas, cobrir com água quente (ou caldo de legumes), juntar 2 ou 3 folhas de hortelã e cozinhar até os legumes ficarem macios; escorrer a água (reservar alguma para o caso de ser necessária) e triturar tudo até à consistência de puré; juntar o queijo e mexer bem até envolver;
4. Servir os lombos de salmão assados com tomate cereja e puré de ervilhas, com folhinhas de hortelã fresca.

# Produtos Associados



**Lombos de Salmão com Pele**  
250 g