



Lombos de Salmão no Forno com Crumble de Amendoins



Ingredientes

- 1 embalagem de Lombos de Salmão PESCANOVA
- Azeite e vinagre de cidra q.b.
- Sal e flor de sal q.b.
- 4 colheres de sopa de amendoins com sal
- 100 g de mistura de alfaces
- 1/2 manga
- 1/2 papaia



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

2 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os Lombos de Salmão, passar por água fria corrente, secar, untar com azeite, temperar de sal e colocar numa assadeira com azeite.
2. Picar grosseiramente (com a ajuda de uma faca grande ou num processador de cozinha) 2 colheres de sopa de amendoins e distribuir pelo cimo dos Lombos de Salmão. Regar com um fio de azeite e levar a cozinhar a forno pré-aquecido a 180° por 18 a 20 min. (dependendo do forno).
3. Enquanto isso, misturar numa saladeira as alfaces, a manga e a papaia cortadas em cubos e os restantes amendoins. Temperar a gosto de azeite, vinagre e flor de sal.
4. Servir os Lombos de Salmão com a salada de frutos tropicais.

Produtos Associados



Lombos de Salmão

250 g