Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Salmão com Abacaxi em Alho-Francês Crocante

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

Para os Medalhões de Pescada:

- **Medalhões de Salmão PESCANOVA** 1 emb.
- Sal e pimenta preta q.b.

Para o Abacaxi:

- Rodelas de abacaxi 2 unid.
- Mel 2 colheres de sopa
- Folhas de hortelã q.b. 5 unid.
- Azeite q.b.

Para o Alho-Francês:

- Alho-francês
- Farinha q.b.
- Óleo q.b.

Preparação

Preparação dos Medalhões de Salmão:

1. Descongelar os **Medalhões de Salmão**.

2. Temperar de **sal e pimenta** preta.

Preparação do Abacaxi:

4. Cortar as rodelas de **abacaxi** em triângulos.

5. Colocar numa taça com o mel e a hortelã picada.

6. **Envolver** bem.

7. A seguir, dispor os **pedaços de abacaxi** com **mel** e **hortelã** sobre os **Medalhões de Salmão**.

8. Colocar os **Medalhões de Salmão** numa assadeira com azeite e levar a **forno** pré-aquecido a **180° C** por **15 a 20 min.** (dependendo do forno e da altura dos Medalhões de Salmão).

Preparação do Alho-Francês:

9. Enquanto isso, cortar a parte branca do alho-francês em rodelas finas.

10. Colocar numa taça com farinha, sal e pimenta preta **moída na hora.**

11. **Envolver** bem.

12. **Sacudir** o **excesso** e fritar em óleo bem quente em **várias porções.**

13. Retirar para papel absorvente, espalhando bem **para arrefecer e ficar crocante.**

Para finalizar:

14. Servir os **Medalhões de Salmão** com **abacaxi** sobre o **alho-francês.**

Produtos Associados

Lombos de Salmão com Pele

250 g

Medalhões de Salmão

400 g

Filé de Salmão

450 g

Lombos de Salmão

250 g