



Salmão com Amêijoas



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Salmão 400g Pescanova
- 500 g de amêijoas
- 1 dl de azeite
- 2 dentes de alho
- 1 ramo de coentros
- 1 c. de sopa de mostarda
- sal e pimenta q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
183,3 Kcal	1,1 g	19,3 g	11,3 g

Preparação

1. Tempere os medalhões de salmão com sal e pimenta e grelhe. Depois de grelhados, reserve numa travessa. Aloure os dentes de alho numa frigideira com azeite. Junte as amêijoas e a mostarda. Tape e deixe as conchas abrirem.
2. Regue os medalhões com este preparado e os coentros picados e sirva quente.

Produtos Associados



Medalhões de Salmão

400 g