



# Arroz Xau-Xau com Medalhões de Salmão Grelhado



## Ingredientes

- Medalhões de Salmão 400 g Pescanova
- 1 Ovo cozido
- 1/2 Caneca de ervilhas
- Azeite q.b. e Sal q.b.
- 1 Caldo de galinha
- 1 Alho e 1 Cebola picada
- 1 Caneca de arroz
- 2 Canecas água

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de  
15 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

## Preparação

1. Coloque um tacho ao lume e faça um refogado com um fio de azeite, cebola e o alho picado. Depois, acrescente ao preparado a água com o caldo de galinha dissolvido. Quando a água estiver a ferver, junte o arroz. Deixe cozinhar durante cerca de 15 min.
2. 2 min. antes de desligar o lume, coloque as ervilhas e, caso seja necessário, retifique o tempero. Quando desligar o lume, acrescente o ovo cortado em pedacinhos pequeninos ao arroz, mexa bem e reserve.
3. À parte descongele os Medalhões de Salmão Pescanova de acordo com as indicações da embalagem.
4. Depois, tempere-os com sal a gosto e grelhe-os numa frigideira durante 8 min (4 min. de cada lado).
5. Quando os medalhões estiverem prontos, acompanhe-os com o arroz que reservou, regue-os com sumo de limão e sirva-os de imediato.

## Produtos Associados

---



### Medalhões de Salmão

Embalagem: **400 g**