



Caldeirada Simples de Salmão



Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Salmão Pescanova
- Sal q.b.
- 2 dentes de alho e 2 cebolas grandes
- 3 batatas médias
- 3 tomates maduros
- 1 pimento verde
- Azeite q.b.
- Salsa fresca q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Medalhões de Salmão, tempere de sal e reserve.
2. Descasque os dentes de alho, as cebolas e as batatas, pele os tomates e retire os veios e as sementes ao pimento. Pique os dentes de alho, corte as cebolas e as batatas às rodelas, pique o tomate e corte o pimento em tiras.
2. Disponha os legumes num tacho largo com o fundo coberto com azeite, começando pela cebola e o alho, depois metade do tomate, o pimento, depois as rodelas de batata, os Medalhões de Salmão e o restante tomate. Junte salsa fresca, tempere de sal, regue com um fio de azeite, tape o tacho e cozinhe em lume brando por 15 min. aprox., agitando o tacho de vez em quando.

Produtos Associados



Medalhões de Salmão

Embalagem: **400 g**