



Fishburger de Salmão com Molho de Queijo e Orégãos



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Fishburgers de Salmão PESCANOVA
- 8 colheres de sopa de queijo creme
- 1 colher de sopa de orégãos
- 1 colher de chá de sumo de limão
- 1 batata-doce média
- Sal q.b.
- Azeite e vinagre q.b.
- 4 pães de hambúguer
- 8 folhas de alface

Preparação

1. Confeccionar os Fishburgers de Salmão conforme as instruções da embalagem.
2. Para o molho: misturar muito bem o queijo creme com os orégãos e o sumo de limão até ficar cremoso.
3. Para a batata-doce palha: descascar a batata-doce, ralar no ralador largo e colocar numa taça coberta de água fria temperada com uma pitada de sal e 1 c. de chá de vinagre por 10 min. Depois, escorrer muito bem e espalhar num pano de cozinha para secar muito bem, temperar com um fio de azeite e envolver. A seguir, espalhar uniformemente no tabuleiro do forno forrado com papel vegetal e levar a forno pré-aquecido a 200° por 20 min. (ou até ficar dourada), misturando a meio do tempo. Retirar do forno e deixar arrefecer para ficar crocante.
4. Barrar a parte de baixo de cada pão de hambúguer com o molho de queijo creme, depois colocar alface, a seguir um Fishburger de Salmão, depois batata-doce palha e tapar com a outra metade de pão e servir com a restante batata-doce palha.

Produtos Associados



Lombos de Salmão com Pele

250 g



Medalhões de Salmão

400 g



Filé de Salmão

450 g



Lombos de Salmão

250 g