



## Fishburgers de Salmão no Pão



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

#### Para os fishburgers e cebolada:

- 1 emb. **Fishburgers Salmão**
- 2 Cebolas Roxas
- Azeite 60 ml
- Sal q.b.
- 2 Folhas de Louro

#### Para o creme:

- Creme fraiche 100g
- Sumo de 1/2 limão
- Rúcula 5g

#### Para servir:

- Pão de hamburguer de sementes
- 1 Rama de salicórnia
- 1 Folha de Acelga
- Manteiga 20g

## Preparação

### Preparação da cebolada:

1. Num tacho colocar a cebola roxa laminada, azeite, sal, pimenta e louro. Colocar em lume brando e tapar. Deixar cozinhar até que a cebola fique translúcida.
2. Num grelhador adicionar um fio de azeite e, quando estiver quente, colocar os **Fishburgers de Salmão** congelados.

### Preparação dos fishburgers:

3. Deixar Cozinhar dos dois lados e no final adicionar sementes de sésamo tostadas.
4. Numa taça, colocar creme fraiche, sumo de limão, rúcula, sal, pimenta. **Envolver novamente.** Retificar temperos.

### Preparação do creme:

5. Cortar o pão ao meio e tostar, barrar com manteiga ou adicionar um fio de azeite.

### Para finalizar:

6. Servir da seguinte forma: Pão; Cebolada; **Fishburger**; Creme fraiche; Salicórnia (1 rama); Pão.

Receita desenvolvida pelo **Chefe Pipas**

## Produtos Associados



**Lombos de Salmão com Pele**

250 g



**Medalhões de Salmão**

400 g



**Filé de Salmão**

450 g



**Lombos de Salmão**

250 g