Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Lombos de Salmão com Pele Salteados com Espinafres, Tomate e Amêndoas

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Menos de 15 min	2 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de **LOMBOS DE SALMÃO COM PELE 250G PESCANOVA**
- 150 g de espinafres
- 100 g de tomate cereja
- 2 c. de sopa de amêndoas palitada
- 1 cebola pequena
- 1 dente de alho
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.

Preparação

1. Descongelar os **Lombos de Salmão com Pele**, temperar com sal e pimenta preta e saltear dos dois lados numa frigideira antiaderente com um fio de azeite por 3 a 5 minutos de cada lado (conforme o ponto desejado);
2. Tostar a amêndoa palitada na frigideira antiaderente sem qualquer gordura. Reservar;
3. Amolecer em azeite a cebola e o alho picados finamente, depois juntar os espinafres e o tomate cereja, temperar com sal e pimenta preta e saltear até os espinafres amolecerem;
4. Juntar a amêndoa palitada e servir com os lombos de salmão salteados.

Produtos Associados

Lombos de Salmão com Pele

250 g