



Medalhões de Salmão com molho de limão by Lourenço Ortigão



Ingredientes

- 2 Medalhões de Salmão Pescanova
- 4 Cháv. de Ervilhas Congeladas
- 1 Limão
- 5 C. de sopa de manteiga
- 4 C. de sopa de natas
- Azeite, sal e pimenta q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

Preparação

1. Comece por temperar o salmão com sal e pimenta e reserve.
2. Num tacho pequeno deite as ervilhas, 2 c. de sopa de manteiga e um pouco de água, tempere com sal e deixe cozer. Quando as ervilhas estiverem cozidas, retire cerca de 1 cháv. e reserve. Às restantes ervilhas coloque-as num liquidificador e transforme-as em puré juntando as natas até obter uma textura bem cremosa.
3. Numa frigideira salteie o salmão com um pouco de azeite. Retire e reserve. Nessa mesma frigideira, coloque a manteiga a derreter, junte o sumo de limão e deixe emulsionar, tempere com sal e pimenta.
4. Coloque o puré de ervilhas, de seguida as ervilhas por cima, o salmão e regue tudo com o molho de manteiga e limão.

Produtos Associados



Medalhães de Salmão

Embalagem: **400 g**