



Omelete de Salmão

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Delícias com Forma de Lagosta Pescanova
- 1 emb. de Lombos de Salmão Pescanova
- 2 ovos
- bacon
- cebolinho
- coentros
- sementes de chia
- tomate cherry

Preparação

1. Depois dos Lombos de Salmão descongeladas tempere e sele por breves minutos numa frigideira e reserve.
2. Corte as Delícias com Forma de Lagosta em rodelas. Bata os ovos, acrescente o bacon e o cebolinho. Aqueça uma frigideira antiaderente e verta o preparado dos ovos.
3. Por cima disponha os Lombos de Salmão em pedaços, as Delícias com Forma de Lagosta e as sementes de chia. Deixe cozinhar a omelete até estar a gosto.
4. Sirva com tomate cherry.

Produtos Associados



**Delícias com
Forma de
Lagosta**

255 g



**Lombos de
Salmão**

250 g