



## Salada César de Salmão



### Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Salmão Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- Alface iceberg q.b.
- 100 g de queijo parmesão
- Croutons q.b.
- Molho César q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de  
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

### Preparação

1. Descongele os Medalhões de Salmão, tempere de sal e pimenta preta moída na hora e reserve.
2. Unte uma frigideira antiaderente com azeite, aqueça bem e salteie os Medalhões de Salmão por 4 a 5 min. aprox. de cada lado. Retire e lasque.
3. Enquanto isso, ripe a alface e, com a ajuda de um descascador de cenouras, faça lascas finas de queijo parmesão.
4. Em cada prato coloque, primeiro alface, depois, as lascas de salmão e as lascas de queijo parmesão, a seguir os croutons e, por fim, molho a gosto.

## Produtos Associados

---



### Medalhões de Salmão

Embalagem: **400 g**