



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



Filé de Salmão

450 g



Lombos de Salmão

250 g



Medalhões de Salmão

400 g