



## Salmão com Abacaxi em Alho-Francês Crocante



### Ingredientes

#### Para os Medalhões de Pescada:

- Medalhões de Salmão PESCANOVA 1 emb.
- Sal e pimenta preta q.b.

#### Para o Abacaxi:

- Rodelas de abacaxi 2 unid.
- Mel 2 colheres de sopa
- Folhas de hortelã q.b. 5 unid.
- Azeite q.b.

#### Para o Alho-Francês:

- Alho-francês
- Farinha q.b.
- Óleo q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-  
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

## Preparação

### Preparação dos Medalhões de Salmão:

1. Descongelar os **Medalhões de Salmão**.
2. Temperar de **sal e pimenta** preta.

### Preparação do Abacaxi:

4. Cortar as rodela de **abacaxi** em triângulos.
5. Colocar numa taça com o mel e a hortelã picada.
6. **Envolver** bem.
7. A seguir, dispor os **pedaços de abacaxi** com **mel** e **hortelã** sobre os **Medalhões de Salmão**.
8. Colocar os **Medalhões de Salmão** numa assadeira com azeite e levar a **forno** pré-aquecido a **180° C** por **15 a 20 min.** (dependendo do forno e da altura dos Medalhões de Salmão).

### Preparação do Alho-Francês:

9. Enquanto isso, cortar a parte branca do alho-francês em rodela finas.
10. Colocar numa taça com farinha, sal e pimenta preta **moída na hora**.
11. **Envolver** bem.
12. **Sacudir** o **excesso** e fritar em óleo bem quente em **várias porções**.
13. Retirar para papel absorvente, espalhando bem **para arrefecer e ficar crocante**.

### Para finalizar:

14. Servir os **Medalhões de Salmão** com **abacaxi** sobre o **alho-francês**.

---

## Produtos Associados

---



### Medalhões de Salmão

Embalagem: **400 g**