



Salmão no Forno

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 30-
60 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 4 Camarões Moçambique 22/34 Pescanova
- 4 Lombos de Salmão Pescanova
- azeite q.b.
- cebola q.b.
- 2 dentes alho
- cerveja q.b.
- polpa de tomate
- sal

Preparação

1. Num tacho coloque o azeite, a cebola e o alho.
2. Junte os Lombos de Salmão, depois o tomate e o sal.
3. Leve ao lume brando tapado e assim que levantar fervura adicione um pouco de cerveja e deixe refogar lentamente.
4. Depois de refogado, ponha o preparado numa travessa e por cima a maionese e um Camarão Moçambique.
5. Leve ao forno a gratinar. Acompanhe com arroz e esparregado.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
22/34**
400 g



**Lombos de
Salmão**
250 g