



Salmão no Forno aos 3 Citrinos com Chips de Beterraba e Batata Doce



Ingredientes

Para o Salmão e Sumo dos três Citrinos:

- Lombos de Salmão PESCANOVA 2 emb.
- Sal q.b
- Lima 1 unid.
- Limão 1 unid.
- Azeite q.b

Para os chips:

- Beterraba 1 unid
- Batata-doce 1 unid

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

Preparação do Salmão:

1. **Descongelar** os **lombos de salmão**
2. **Passar por água fria corrente** .
3. **Secar** com papel absorvente
4. **Temperar** de sal e com o **sumo** e raspa dos três citrinos.
5. **Dispor** numa **assadeira** com azeite **sem os sobrepor** nem encostar.
6. **Regar** com um fio de **azeite e levar ao forno** pré-aquecido a 180°C por 18 a 20 min. (dependendo do forno)

Preparação dos chips:

7. **Descascar** as **beterrabas e as batatas-doces e laminar** finamente.
8. **Dispor no tabuleiro do forno** forrado com papel de alumínio untado com azeite, **sem sobrepor**.
9. **Temperar** com um fio de azeite e **levar ao forno** pré-aquecido a 180°C por 20min.
10. Depois **virar** as fatias de baterraba e de batata-doce e **cozinhar por mais 10 min**.

Para finalizar:

11. **Servir** os **lombos de salmão** com os **chips de beterraba e de batata-doce**, salpicar com raspa de lima e de laranja.

Produtos Associados



Lombos de Salmão

Embalagem: **250 g**



Medalhões de Salmão

Embalagem: **400 g**