



Salmão Salteado com Tomilho e Batatinhas



Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Salmão Pescanova
- Sal q.b.
- 1 limão
- Tomilho fresco q.b.
- Azeite q.b.
- Batatinhas novas q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Medalhões de Salmão, tempere de sal, sumo de limão e tomilho 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.
3. Coza as batatinhas, pele-as e corte ao meio e salteie no azeite onde salteou o salmão, acrescentando um pouco mais de azeite e tomilho.
4. Sirva os Medalhões de Salmão com as batatinhas tudo salpicado com tomilho.

Produtos Associados



Medalhães de Salmão

400 g



Filé de Salmão

450 g



Lombos de Salmão

250 g