



Tataki de salmón con ensalada de verduras crujientes



Categoría
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Medio



Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Al gusto: Gallo Vinagre de
Vino Tinto

Al gusto: Gallo Aceite de
Oliva Clássico

- 300g de lomo de salmón fresco
- 1 cucharada de jengibre rallado
- 2 cucharadas de salsa de soya
- 2 cucharadas de semillas de sésamo
- 1 zanahoria en palitos finos
- 100g de col blanca en rodajas
- 100g de col roja en rodajas
- 1 cebolla morada en rodajas
- Cilantro, al gusto
- 100ml de leche
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de mostaza
- Sal, al gusto

Modo de preparación

1

En un bol mezclar el Gallo Vinagre de Vino Tinto con jengibre, soya y el Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra.

2

Añada el lomo de salmón a esta mezcla y déjelo marinar durante 15 minutos.

3

Cubra el lomo de salmón con las semillas de sésamo.

4

Prepare la ensalada.

5

Coloque todas las verduras en una ensaladera y empolve con el cilantro picado.

6

En un bote mezcle el Gallo Vinagre de Vino Tinto con la leche, la mayonesa y la mostaza.

7

Tempere con pimienta y sal a gusto y mezcle bien.

8

Cubra la ensalada con esta salsa y mezcle. Sirva con el salmón en rodajas largas.

Produtos utilizados



Vino Tinto
Vinagres Diário



Clássico
Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide