



# Tacos de salmão

Categoría  
Peixe

Tempo de preparação  
Médio

Dificuldade  
Fácil

Custo  
"

Com quem?  
Selecionar

Nº de pessoas  
10 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de Azeite Gallo  
Aromatizado Reserva

Q.b. de Azeite Gallo Limão

- 5 lombos de salmão
- 5 limas
- 250g de couve roxa fatiada
- 5 cenouras raladas
- 20 rabanetes em fatias
- 2.5 cebolas roxas em fatias
- 5 colheres de sopa de coentros picados
- 5 iogurtes naturais
- 5 colheres de sopa de mostarda
- 20 tortilhas de milho
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de alho em pó

## Modo de preparação

1

Tempere os lombos de salmão com sumo de uma lima, sal, pimenta e alho em pó.

2

Aqueça o Azeite Gallo Reserva numa frigideira antiaderente e cozинhe o salmão durante 3 minutos de cada lado.

3

Retire e desfaça em lascas.

4

Numa taça misture a couve roxa, a cenoura, os rabanetes, a cebola e metade dos coentros picados. Adicione o iogurte, a mostarda, tempere com sal e pimenta e envolva. Utilize um fio Azeite Gallo Aromatizado de Limão.

5

Para servir, passe as tortilhas por uma frigideira.

6

Coloque por cima um pouco da salada, o salmão em lascas, polvilhe com os restantes coentros e gomos de lima.

## Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra



Limão

Outros Produtos

## Veja também

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍗 Fácil

*Tosta de cavala com laranja*

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍗 Fácil

*Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa*

✖ Peixe ⏱ Médio 🍗 Fácil

*Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas*

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍗 Médio

*Bacalhau à brás*

✖ Peixe ⏱ Demorado 🍗 Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide