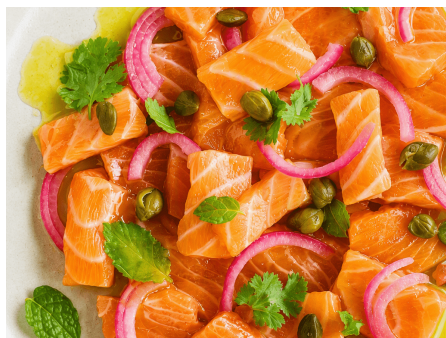




Crudo de salmão



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Vinagre de Sidra Gengibre
250ml Gengibre

- Pickles
- Açúcar 2 c. sobremesa
- Cebola roxa pequena em fatias 1
- Dente de alho 2
- Pimentas q.b.
- Folha de louro 1
- Molho cruado
- Azeite 3 c. sopa
- Vinagre de Sidra Gengibre 3 c. sopa
- Dente de alho picado 1
- Flor de sal 1 c. chá
- Pimenta q.b.
- Raspa de laranja 1/2
- Salmão 2 lombos sem pele
- Alcaparras q.b.
- Ervas a gosto q.b.

Modo de preparação

1

Comece por fazer os pickles de cebola. Coloque num tacho o vinagre com o açúcar e deixe ferver. Junte o alho, a pimenta e a folha de louro. Deixe arrefecer ligeiramente.

2

Coloque as fatias de cebola num frasco, regue com o vinagre, feche o frasco e leve ao frio de preferência de um dia para o outro.

3

Coloque os lombos de salmão no congelador por 20 minutos.

4

Prepare o molho misturando todos os ingredientes numa taça ou num frasco e deixe repousar por 15 minutos.

5

Corte o salmão em fatias finas, coloque num prato, regue com o molho passado por um passador e sirva com alcaparras, pickles de cebola e ervas a gosto.

Produtos utilizados



Gengibre

Vinagre de Sidra

Veja também

 Peixe  Rápido  Fácil

Tostadas de camarão

 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



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide