



Lombo de salmão em marinada “quase seca”



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

25ml de Gallo Vinagre de
Vinho Branco

- 400g de lombo de salmão
- 10ml de whisky
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta de moinho
- Q.b. de açúcar amarelo
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de sumo de limão

Modo de preparação

1

Coloque num prato os lombos de salmão, sem pele e
espinhas.

2

Regue com o whisky e o vinagre de vinho branco.

3

Adicione os restantes ingredientes e deixe marinhar no
frigorífico, cerca de duas horas.

4

Corte em fatias finas e sirva, acompanhado de uma salada de
folhas verdes, regada com azeite e vinagre.

Produtos utilizados



Vinho Branco

Vinagre

Veja também

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide