



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 Sidra Original

- 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, limpos de pele e espinhas.

2

Regue com o whisky e o vinagre de sidra original

3

Adicione os restantes ingredientes e deixe marinar 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



Sidra Original

Vinagre de Sidra

Veja também

Salada de polvo com batatas e feijão verde

🐟 Peixe ⌚ Médio 🍴 Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaquetas

🍝 Massas ⌚ Médio 🍴 Fácil

Linguini com cavala

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Bruschetta de sardinha à portuguesa

🐟 Peixe ⌚ Médio 🍴 Fácil

Atum com batatas e espargos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide