



# Salmon fillet in a “almost dry” marinade



Categoria  
Peixe



Tempo de preparação  
Demorado



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Intermediate




Com quem?  
With friends



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 25ml Gallo White Wine

- 400g salmon fillets
- 10ml whisky
- Salt to taste
- Ground pepper to taste
- Brown sugar to taste
- Thyme to taste
- Lemon juice to taste

## Modo de preparação

1

Place the salmon fillets, without the skin and the bones, on a plate.

2

Drizzle with the whiskey and the sparkling vinegar.

3

Add the remaining ingredients and set it in the fridge to marinate, for approximately two hours.

4

Cut into thin slices and serve with a green leaves salad, drizzled with olive oil and vinegar.

## Produtos utilizados



White Wine  
Daily Vinegar



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide