



Tacos de salmão



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"





Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
10 pessoas

Ingredientes

 Q.b. de Azeite Gallo
Aromatizado Fumado

 Q.b. de Azeite Gallo
Reserva

- 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 cozinhe 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.

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



Fumado
Outros Produtos



Reserva
Azeite Virgem Extra

Veja também

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🟢 Fácil

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