

SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

4 postas de salmão
3 colheres (sopa) de manteiga
coentro a gosto
tempero a gosto
1 polpa de maracujá
3 colheres (sopa) de açúcar
tempero a gosto
para acompanhamento purê de batata

MODO DE PREPARO

Tempere as postas de salmão.
Bata a polpa de maracujá com 200 ml de água (não bata muito para não destruir as sementes por completo).
Em uma panela pequena, coloque meia colher de manteiga e o açúcar. Deixe até dourar bem.
Acrescente ao açúcar a polpa coada, ao final coloque um pouco da semente.
Deixe pegar ponto de calda. Reserve.
Em uma frigideira antiaderente, coloque duas colheres de manteiga.
Deixe derreter e coloque as postas de salmão com a pele virada pra cima.
Deixe grelhar por 2 minutos.
Vire a pele pra baixo e deixe a mesma torrar (sem queimar). Aproximadamente 3 minutos.
Faça uma cama com o purê de batatas no prato.
Coloque o salmão por cima. Regue com a calda de maracujá. Coloque o coentro por cima e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15825-salmaa-ao-molho-de-maracuja-super-facil.html>