FILÉ DE PEIXE GRELHADO

INGREDIENTES

1 kg de filé peixe polaca do alasca

4 limões

cheiro-verde

coentro

creme de leite

1 sachê de sazón vermelho

pimenta-do-reino

azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma travessa, esprema 2 limões e adicione uma pitada de pimenta-do-reino e sal a gosto.

Coloque o filé de peixe com tempero da travessa por 20 minutos.

Em liquidificador, adicione creme de leite, cheiro-verde, coentro, 1 sachê de sazón e 2 limões e bata até ficar uma pasta.

Em uma frigideira, adicione 1 colher de sopa de óleo de azeite para cada filé de peixe.

Coloque o filé de peixe e deixe somente grelhar, ou seja, dourar os 2 lados.

Após grelhado, coloque em prato adicione a pasta sobre o filé de peixe.

Para acompanhar esse prato, um bom arroz do chefe que esta disponível nas receitas tudo gostoso

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23651-file-de-peixe-grelhado.html