

# SALMÃO AO FORNO DA GIGI

## INGREDIENTES

6 alhos batidos

2 colheres pasta de alho

4 cebolas cortadas em cubos

1 xícara de azeite

1 vidro de leite de coco

1/2 xícara de coentro

1/2 xícara de salsinha

1/2 xícara de cebolinha verde

2 tomates cortados em rodelas

1 pimentão verde cortado em rodelas

1 pacote de sazón para peixes

2 limões

sal a gosto

1 kg de filé de salmão dividido em 4 partes

2 colheres de mostarda

2 colheres de mel

## MODO DE PREPARO

Lave o salmão com os 2 limões e reserve.

Após 10 minutos tempere o salmão com a pasta de alho e sal a gosto.

Com os 3 dentes de alho mais a 1/2 da xícara de azeite leve ao fogo até dourar junto com metade da cebola em cubos e metade do pacote de sazón para peixes.

Em seguida coloque as partes do salmão para refogar na panela e reserve.

Em outra panela faça o mesmo procedimento com as outras metades do alho, cebola e sazón.

Refogue e coloque os tomates e o pimentão, espere cozinar um pouco.

Após 10 minutos coloque as cebolinhas, salsinhas, coentro e jogue o leite de coco junto com 2 colheres de mostarda e mel.

Pegue uma assadeira unte com azeite, coloque o sazón refogado e por cima o molho feito com o leite de coco.

Asse por 40 minutos e sirva com arroz branco .