

# 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 rodela  
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 cozinhar 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 .

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31468-salmaa-ao-forno-da-gigi.html>