

SALMÃO COM BATATA RECHEADA

INGREDIENTES

1 kg de Salmão (porchat)

1 kg de batata asterix (média)

200 g de cream cheese

100 g de alcaparras

10 ml azeite

1 lata de creme de leite

pimenta branca (a gosto)

sal (a gosto)

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com sal e pimenta e reserve.

Coloque as batatas para cozinhar com casca.

Lave as alcaparras e reserve.

Enquanto a batata esfria, vá dourando o salmão com azeite em uma frigideira antiaderente.

Assim que você terminar com o salmão, acrescente o creme de leite e as alcaparras em fogo baixo por aproximadamente 15 minutos.

Descasque as batatas, corte ao meio e retire um pouco do seu núcleo com uma colher pequena ou um boleador para que você possa recheá-las com o cream cheese.

Depois reaqueça as batatas no micro-ondas por 1 minuto e é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40902-salmao-com-batata-recheada.html>