

# ILHA DE SALMÃO

## INGREDIENTES

½ filé de salmão  
500 g de camarão  
2 xícaras de arroz  
1/2 pacote de Kani-Kama  
1 caixa de creme de leite  
1 colher de sopa de margarina  
3 dentes de alho  
Tempero para peixe  
2 colheres de sopa de alcaparras  
2 colheres de pimenta biquinho  
Sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela derreta a margarina, refogue o alho e prepare o arroz a seu gosto.

Em uma panela elétrica ou frigideira grande antiaderente, em calor mínimo coloque o salmão (não precisa estar descongelado) para cozinhar durante 30 minutos.

Na metade deste tempo faça furinhos no salmão e tempere com sal, pimenta, e tempero completo para peixe, tampe a panela, o calor tem que ser baixo, cuide para não queimar.

Quando estiver quase pronto, mais ou menos 20 minutos acresça os camarões a volta do salmão e tempere-os com sal e pimenta a seu gosto, tampe a panela.

Após 5 minutos, reúne os camarões para junto do salmão, e preencha o espaço vazio com o arroz já pronto.

Coloque as alcaparras sobre o salmão, espalhe o Kani-kama cortado em pedaços pequenos sobre os camarões, e coloque pingos de creme de leite aleatoriamente.

Nos pingos coloque pimenta biquinho para decorar, e feche a panela por mais 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42254-ilha-de-salmao.html>