

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.

Quanto 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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