

# FILÉ DE SALMÃO NA CHURRASQUEIRA

## INGREDIENTES

- 1 filé de salmão de 1 kg
- 100 grs de manteiga sem sal
- 1 colher de sopa de alcaparras
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 2 colher de sopa de champignon
- 1 colher de sopa de gengibre em conservas
- sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com pouco sal e pimenta a gosto, deixe na geladeira por 2 horas.

Utilize uma pedra em cima da grelha na churrasqueira e quando estiver bem quente passe margarina em um papel alumínio.

Coloque o filé com a pele para baixo e leve na churrasqueira.

Enquanto isso coloque os tabletes de caldo de galinha em uma panela com 1/2 litro de água e deixe ferver.

Coloque a alcaparra e o champignon e deixe ferver quando reduzir pela metade acrescente o gengibre cortado em tiras bem finas apague o fogo coloque a manteiga, mexendo até que ela derreta por completo.

Utilize outra folha de papel alumínio com margarina coloque em cima do filé e vire por mais alguns minutos.

Quando estiver no ponto retire o papel alumínio, a pele vai sair grudada no papel.

Coloque o filé em uma travessa, coloque o molho por cima e siva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44611-file-de-salmao-na-churrasqueira.html>