OMELETE DE SALMÃO

INGREDIENTES

2 hambúrgueres de salmão (alguns açougues e peixarias preparam na hora)

3 ovos

patê de atum com toque de pimenta coqueiro

tempero para peixes hondashi (ou outro de preferência)

sal e pimenta do reino a gosto

salsinha

MODO DE PREPARO

Quebre os ovos e bata por uns instantes. Reserve. Com as mãos, amasse os dois hambúrgueres de salmão e misture-os em uma tigela. Adicione o sal e a pimenta a gosto, e o tempero para peixe. Misture bem com as mãos. Adicione 4 colheres de sopa do patê de atum e os ovos batidos à mistura. Mexa bem.

Em uma frigideira pré-aquecida, adicione um pouco de manteiga ou óleo e despeje a mistura em fogo médio. Deixe dourar verificando sempre a base com uma colher para não queimar. Com auxílio de um prato vire a omelete para dourar o outro lado. Retire quando estiver dourado. Decore no final com uma folha de salsinha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46477-omelete-de-salmao.html