

SALMÃO AO MOLHO TERIYAKI

INGREDIENTES

PARA O PEIXE:

Para o peixe: 1 posta de salmão congelada

Papel alumínio

PARA O MOLHO:

Para o molho: 5 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de vinagre de maçã

3 colheres de sopa de molho shoyu

1 colher de sopa de saquê (opcional)

MODO DE PREPARO

Retire o salmão e coloque na geladeira na noite anterior;

Corte o salmão já descongelado em postas, e coloque cada uma sob um pedaço de papel alumínio;

Pré-aqueça o forno por 10 minutos em temperatura alta;

Misture em uma panela pequena ou frigideira anti-aderente o açúcar, molho shoyu e o vinagre de maçã. Coloque o saquê, caso prefira com sabor mais marcante. Misture bem até ficar uma pasta homogênea;

Leve a mistura à chama baixa, continue misturando bem com auxílio de uma espátula de silicone. Aumente a chama aos poucos e misture vigorosamente, até borbulhar.

Apague a chama e espalhe um pouco do molho sob a superfície da folha de alumínio, acondicione a posta em cima, coloque mais um pouco de molho em cima. Para facilitar, use um pincel de silicone. Atenção para deixar a pele virada para baixo!

Enrole cada posta no papel alumínio e acondicione todas em um refratário de vidro.

Deixe no forno durante 1 hora.

Desenrole com cuidado as postas de salmão e cuidado com o vapor ao abrir o papel alumínio.

Sirva com o acompanhamento de sua preferência (sugestão: purê de batata).

Coloque o refratário dentro do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48811-salmaa-ao-molho-teriyaki.html>