

SALMÃO E PURÊ DE BATATAS AO VINAGRETE ENCORPADO

INGREDIENTES

SALMÃO:

Salmão: 2 filés de Salmão

Azeite

Sal

Pimenta-do-reino

PARA O MOLHO:

Para o molho: 1 tomate grande

1 cebola pequena

1 dente de alho

Cheiro verde a gosto

Azeite

Sal

Pimenta-do-reino

Limão

¼ de xícara de chá de creme de leite

PURÊ:

Purê: 2 Batatas médias

2 colheres sopa de margarina

¼ de xícara de chá de creme de leite

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira coloque os filés de salmão com um fio de azeite, sal e pimenta-do-reino até que estejam cozidos e dourados por fora.

Cozinhe as batatas até ficarem macias; retire-as do fogo, ainda quente descasque-as e amasse-as misturando aos demais ingredientes com ajuda de um fuê, bata até obter massa lisa e homogênea.

Corte o tomate, a cebola, o cheiro-verde, amasse o alho, junte-os e tempere com sal, limão, pimenta-do-reino e limão.

Retire os filés da frigideira e coloque a mistura do tomate, deixe refogar um pouco e coloque o creme de leite,

mexa até incorporar totalmente e coloque o molho por cima dos filés.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52115-salmaa-e-pure-de-batatas-ao-vinagrete-encorpado.html>