

SALMÃO CROSTADO E MOLHO DE MUQUECA

INGREDIENTES

400 g de Salmão em posta

suco de 1 limão

pimenta-do-reino a gosto

2 dentes de alho laminados

Salsa a gosto

Orégano a gosto

Sal a gosto

3 colheres de Tempura (farinha especial japonesa)

Azeite

2 cebolas grandes laminadas

3 tomates grandes sem semente e sem pele

2 dentes de alho picados

sal a gosto

2 colheres de azeite

salsa a gosto

200 ml de leite de coco

1 colher de chá de azeite de dendê

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Refogue a cebola e em seguida acrescente o alho e uma pitada de sal. Espere cinco minutos. Depois acrescente os tomates e o leite de coco. Deixe no fogo baixo por mais 3 minutos. Depois bata tudo liquidificador e em seguida leve novamente à panela e finalize com o azeite de dendê e a salsa.

ACOMPANHAMENTO - BATATAS CORADAS COM ERVAS:

Acompanhamento - Batatas coradas com ervas: Corte as batatas em rodelas nhe ao vapor. Retire quando estiver al dente e em seguida frite-as no azeite, virando os lados. Finalize com uma pitada de sal e ervas.

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato: No centro do prato faça um leque com as batatas coradas, parta uma posta do salmão ao meio e repouse a meia postas sobre o leque de batatas. Sirva com o molho de muqueca a parte ou insira da decoração e finalização do prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/55611-salmao-crostatado-e-molho-de-muqueca.html>