

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 rodela e leve 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 posta sobre o leque de batatas. Sirva com o molho de muqueca a parte ou insira na decoração e finalização do prato.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55611-salmaa-crostado-e-molho-de-muqueca.html>