

Mil-Folhas de Salmão Fumado e Creme de Abacate

Peixe —    20 min  2 pessoas

chef.continente.pt/receitas/mil-folhas-de-salmaa-fumado-e-creme-de-abacate



Ingredientes

200 g de salmão fumado
200 g de abacate maduro
1 cebola
1 dente de alho
2 tomates bem maduros
Sal e pimenta q.b.
½ lima (sumo)
Tabasco q.b.
Azeite q.b.
Rúcula q.b.
1 limão

Confeção

1. Misture polpa de abacate com o sumo de lima, os tomates limpos de pele e grainhas e cortados em cubos, o alho inteiro e a cebola picada. Tempere com um pouco de tabasco, sal, pimenta e um fio de azeite. Triture tudo.
2. Numa travessa, coloque umas folhas de rúcula. Depois, com a ajuda de um aro, faça o mil-folhas: primeiro adicione uma camada do creme de abacate, depois o salmão fumado e termine com outra camada do creme. Decore com rosetas feitas de salmão e um quarto de limão e sirva.