

Salada de salmão fumado

Peixe —   25 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/salada-de-salmao-fumado



Ingredientes

1 molho de espargos verdes
Sal q.b.
Azeite q.b.
800 g de salmão fumado
2 c. sopa de salsa picada
1 limão (sumo e raspa)
1 beterraba cozida
150 g de rúcula
Vinagre balsâmico q.b.
Cebola roxa em conserva q.b.

Confeção

1. Escalde os espargos por cerca de 5 minutos em água a ferver temperada com sal.
2. Escorra-os, corte-os em pedaços pequenos e salteie-os numa frigideira com um fio de azeite por cerca de 3 minutos. Reserve.
3. Coloque o salmão cortado em pedaços numa taça.
4. Tempere com a salsa, a raspa e o sumo de limão e misture bem.
5. Deixe marinar por cerca de 10 minutos.
6. Ponha numa taça grande a beterraba cozida cortada em cubos, a rúcula, um fio de azeite e um fio de vinagre balsâmico. Misture bem.
7. Adicione os espargos, o salmão marinado, cebola roxa em conserva e envolva mais uma vez.
8. Sirva de imediato.