

Salmão braseado com salada rica e molho de maracujá

Peixe —   25 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/salmaa-braseado-com-salada-rica-e-molho-de-maracuja



Ingredientes

20 g de manteiga
15 g de açúcar
50 g de polpa de maracujá Continente
Sal q.b.
1 ovo
Azeite q.b.
4 postas de salmão
100 g de alface aromática
50 g de acelgas
Tomates cherry q.b.
Vinagre de sidra q.b.
Flor de sal q.b.

Confeção

1. Faça o molho.
2. Coloque a manteiga, o açúcar, a polpa de maracujá e sal num tacho e leve ao lume.
3. Mexa até começar a ferver. Retire e deixe arrefecer.
4. Bata o ovo e junte-o ao preparado, mexendo sempre.
5. Leve de novo ao lume até engrossar, sem parar de mexer. Reserve.
6. Numa frigideira com um fio de azeite, em lume forte, marque bem dois dos lados das postas de salmão temperadas com sal e pimenta.
7. Coloque numa saladeira as folhas e os tomates e tempere com azeite, vinagre de sidra e flor de sal.
8. Sirva o salmão com o molho de maracujá e acompanhe com a salada.