

# Tranche de robalo salteado com creme de amêndoa de Moncorvo

Peixe —    60 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/tranche-de-robalo-salteado-com-creme-de-amendoa-de-moncorvo](https://chef.continente.pt/receitas/tranche-de-robalo-salteado-com-creme-de-amendoa-de-moncorvo)



## Ingredientes

4 robalos médios  
1 Aipo  
120g de amêndoas de Moncorvo  
3 dl de natas  
100g de alho francês  
1 dl de azeite  
1 courgette pequena  
1 cenoura  
12 espargos verdes  
Flor de Sal q.b  
Pimenta q.b.  
Manteiga q.b.  
2 dentes de alho  
2 limões

## Confeção

1. Retirar os filetes ao robalo e cortar em tranches. Temperar com flor de sal e pimenta. Cortar o alho francês em juliana, puxar em manteiga, adicionar a amêndoa picada e as natas. Temperar a gosto e deixar cozinhar suavemente.
2. Saltear o robalo, assim como os legumes da horta em azeite.