

SALMÃO FUMADO COM SALADA DE MAÇÃ



Revista
Dez. | Jan. 11

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Fernando Fonseca



Médio

INGREDIENTES

- 150 g de salmão fumado
- 1 maçã Granny Smith
- 100 g de rama de aipo
- 2 maracujás
- 1 cebola roxa pequena
- 50 ml de azeite
- 1 lima
- 1 colher de sopa de mostarda Fallot em grão
- 1 raminho de cebolinho
- 150 g de nata azeda Milram 10%
- Sal e pimenta a gosto
- Folhas de salada e ervas para decorar

PREPARAÇÃO

Descasque a maçã e a cebolinha roxa e pele as hastes de aipo • Corte a maçã, o aipo e a cebola roxa em cubinhos • Abra os maracujás ao meio e, com ajuda de uma colher de chá, retire o interior e junte à mistura anterior • Tempere com azeite, sumo da lima, mostarda, sal, pimenta preta do moinho e o cebolinho, envolvendo bem • Com a ajuda de um arco redondo, dobre 2 fatias de salmão ao meio e forme o timbale que será recheado com a salada • Preencha com a salada, deixando um pouco para decorar • Coloque uma colher de sobremesa de nata azeda no topo e decore com folhinhas verdes • Misture a restante nata com o resto da salada e rodeie os timbales de salmão com a mesma • Acompanhe com pão torrado ou crackers