



CHEF ANA MOURA

Salmão em Verde com as suas próprias conservas

RECEITA NO INTERIOR DA EMBALAGEM PARA USAR A CONSERVA
PRODUÇÃO E FOTOGRAFIA HUGO CAMPOS

Mar Português
CONSERVAS DE CHEF



+3,20€
EM BANCA
7ª CONSERVA
P



Para 4 pax
Molho de cebolinho
Molho de iogurte
Pepinos em conserva
Alcaparras
Chalotas em pickles
Molho samjang (molho picante coreano) pode ser substituído por siracha
Salicórnia ou algum elemento herbáceo

Preparação
Molho de cebolinho: Triturar 100g de azeite com 20g de cebolinho, sumo de 1 limão e 25g de açúcar.
Molho de iogurte: Misturar 100g de iogurte com 20g de leite temperar com sal, pimenta e açúcar.
Chalotas em pickles: Ferver 250g de vinagre, 50g de água, 150g de açúcar e 20g de sal. Juntar chalotas descascadas e marinar durante 1 dia no frigorífico.
Finalização: Misturar as alcaparras, a chalota e os pepinos cortados com o salmão e temperar com os molhos a gosto. Terminar com a salicórnia e toques de samjang.

Apoio:

VISTA ALEGRE
1824

Prato Raso Harvard by Vista Alegre
Folha Cana by Bordallo Pinheiro

ABELAFO MONSTRO