

Patê de Salmão

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

1 lombo de salmão com cerca de 300g
150g de maionese
2 colheres de sopa de natas
1 colher de sopa de ketchup
1 colher de sopa de azeite
1 colher de café de molho inglês
Cebolinho fresco picado
Sumo de lima
Sal
Pimenta



Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f21/pate-salmaa-43159/>

1. Tempere o salmão de ambos os lados com sal, pimenta e sumo de lima.
2. Numa frigideira, leve ao lume o azeite e deixe aquecer bem.
Frite o lombo de salmão em lume médio, 4 minutos de cada lado.
Passado o tempo, retire o salmão para um prato.
3. Limpe o peixe de peles e de espinhas e com 2 garfos, desfie muito bem.
Coloque numa tigela e deixe arrefecer 5 minutos.
4. Ao salmão, adicione o ketchup, o molho inglês e as natas.
Mexe muito bem e por fim, misture a maionese e o cebolinho.
Depois de tudo bem misturado, leve ao frigorífico pelo menos 2 horas até que fique bem fresco.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!