

SALMÃO COZIDO COM MOLHO HOLANDÊS

www.saborintenso.com

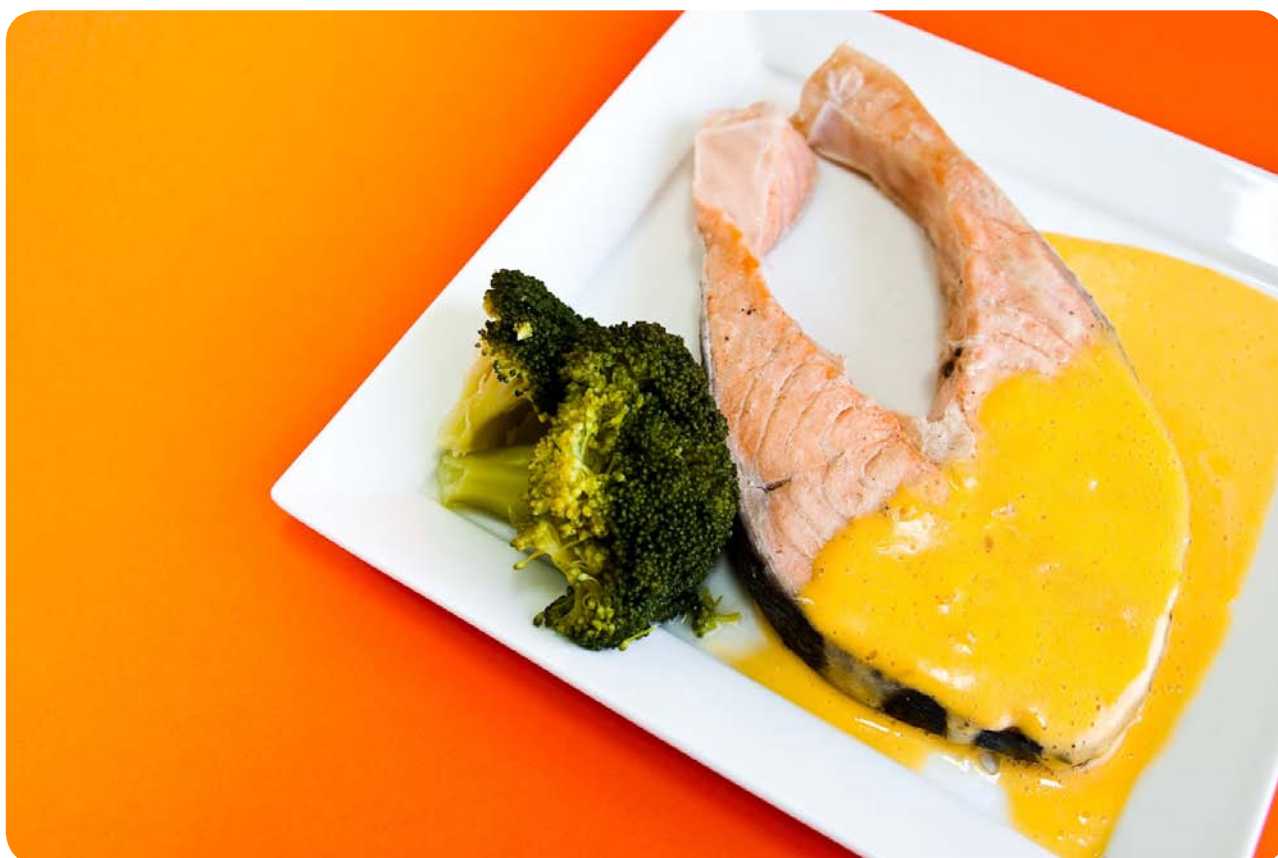
INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 10 MINUTOS

2 postas de salmão
2 rodelas grossas de cebola
1 cubo de caldo de peixe
Meio litro de água
200 ml de vinho branco
Meio limão
Sal q.b.
Pimenta q.b.

PARA O MOLHO HOLANDÊS

3 gemas
125g de manteiga derretida e quente
1 colher de sopa de sumo de limão
1 colher de chá de raspa de limão



PREPARAÇÃO

1. Tempere as postas de salmão de ambos os lados com sal, pimenta e sumo de limão.
2. Num tacho largo leve ao lume a água, o cubo de caldo de peixe, o vinho branco e as rodelas de cebola. Quando o caldo estiver a ferver, junte as postas de salmão e deixe cozer durante 7 minutos.
3. Entretanto faça o molho.
Coloque as gemas numa tigela e bata durante 10 segundos.
Aos poucos, acrescente a manteiga sem aproveitar a parte branca.
Adicione o sumo e a raspa de limão.
Bata até ficar um creme liso.
Sirva as postas de salmão com o molho por cima e acompanhadas de bróculos cozidos.

Custo: 7.00 € ; Custo por pessoa: 3.50 €

<http://www.saborintenso.com/f17/salmaa-cozido-molho-holandes-12720/>

www.saborintenso.com