

Ingredientes para o salmão

Salmão fresco - 1 quilo

Sal e tabasco - a gosto

Cerveja clara - 2 copos

Suco de 2 limões

Dentes de alho amassados - 2



Autora: Sandra Assumpção
17 de novembro de 2014

Modo de preparo do salmão

1. Retirar o espinho do meio com o auxílio de uma pinça.
2. Retirar a pele e a parte escura, que é gordurosa e não tem bom sabor.
3. Partir em porções e temperar com sal e tabasco.
4. Dispor em um tabuleiro e regar com a cerveja e o suco de limão.

5. Deixar de molho no tempero por cerca de meia hora.
6. Cubra com papel alumínio e, para cada quilo, asse meia hora.
7. Para 2 quilos o tempo é menor: 40 a 45 minutos.
8. Regar com o molho uma vez durante o cozimento.
9. Nos últimos 10 minutos retirar o papel alumínio.

Ingredientes para o molho

Polpa de 3 maracujás

Suco de laranja - 1 copo

Açúcar - 1 pitada

Sal - a gosto

Suco de meio limão

Maionese - 8 colheres

Modo de preparo do molho

1. Bater o maracujá no liquidificador e coar.
2. Misturar numa vai lha o maracujá, o suco de laranja, o açúcar, o sal e o limão e a maionese.

Montagem

Servir um pouco de molho frio sobre o peixe quente ou frio e o restante do molho numa molheira à parte.

Dispor ao lado batatas cozidas e salsa picada.