
BATATA DOURADA COM SALMÃO

Ingredientes [4 pax]

600 g de filetes de salmão
500 g de batatas pequenas (Primor)
raspa de 1 limão
2 dentes alho
1 colher de sopa de alcaparras (opcional)
2 colheres de sopa de azeitonas pretas descaroadas
½ molho de salsa
tomilho q.b
sal e pimenta q.b.

Coza as batatas em água durante cerca de 12 minutos. Pique a salsa e reserve. Esmague dois dentes de alho com a casca. Escorra as batatas pouco cozidas e corte-as às rodelas. Antes de fritar, seque-as com um pano ou papel de cozinha.

Aqueça o azeite numa frigideira e quando estiver quente junte o alho e as batatas às rodelas.

Segredo do Chef

Frite as batatas de forma a ficarem douradas de ambos os lados.

Junte o tomilho, a manteiga, o sal e a pimenta.

Segredo do Chef

A manteiga ajuda a dourar as batatas.

Mexa um pouco. Retire as batatas para uma taça quando estiverem douradas. Retire os pedaços de alho. Junte às batatas, as azeitonas, as alcaparras, a salsa e a raspa de limão para dar frescura.

Frite o salmão de ambos os lados, cerca de um a dois minutos cada um, e retire-o para um

BATATA DOURADA COM SALMÃO

prato.