



SALMÃO NA BRASA COM MANTEIGA DE ALHO-PORÓ

 Nível Intermediário

 Rendimento 6 porções

 Tempo de preparo 40 minutos

 Ocasião Especial Dia dos Pais

 Modo de preparo Grelhado na churrasqueira

INGREDIENTES

SALMÃO

- 900 g de Filé de Salmão Premium Swift
- 2 colheres (sopa) de Sal Granulado Defumado para Parrilla com Pimenta Swift
- óleo vegetal para untar

MANTEIGA DE ALHO-PORÓ

- 200g de manteiga com sal em temperatura ambiente
- ½ xícara (chá) de alho-poró picado

DECORAÇÃO

- gergelim branco a gosto
- gergelim preto a gosto

MODO DE PREPARO

1. Faça cortes leves na pele do filé de salmão e tempere com o sal granulado defumado.
2. Unte a grelha para peixes com óleo vegetal, para evitar que o filé grude ao ser retirado da grelha.
3. Leve à churrasqueira, na segunda altura, a 45 cm da brasa e deixe selar por 5 minutos de cada lado.
4. Enquanto isso, em uma vasilha, misture a manteiga e o alho-poró.

5. Comece a passar a manteiga no filé um lado por vez, virando a cada 2 minutos para dourar a manteiga e ao mesmo tempo controlar o fogo. A manteiga é gordura e tende a virar labareda quando pinga na brasa. É só mudar a grelha de lugar, não é necessário jogar água.
6. Retire do fogo, decore com gergelim preto e gergelim branco. Sirva quente.

DICA: Sirva com salada verde e limão siciliano.

PRODUTOS UTILIZADOS



Filé de Salmão Premium Swift



Sal Granulado com Pimenta Preta Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR