CARPACCIO DE SALMÃO
COM SALADA DE MAÇÃ E HORTELÃ

Nível Iniciante
Rendimento 4 porções
Tempo de preparo 20 minutos
Ocasião Dia a Dia
Modo de preparo In Natura

INGREDIENTES

Maçã marinada
- 2 maçãs fuji
- suco de 1 e ½ limão

Couscous
- 140 g de mix de folhas verdes higienizadas
- ½ xícara (chá) de castanha de caju picada grosseiramente
- 2 xícaras (chá) de folhas de hortelã inteiras
- 12 tomates cereja cortados ao meio
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 e ½ colheres (sopa) de melado de cana
- suco de ½ limão
- sal e Mix de Pimentas Swift a gosto
- 200 g de Carpaccio de Salmão Swift

MODO DE PREPARO

Maçã marinada

1. Corte as maçãs em fatias e deixe marinando no suco de limão por 10 minutos.

Salada

1. Em uma tigela grande, misture as folhas, a castanha de caju, o hortelã, o tomate cereja e as maçãs marinadas.

2. Regue com o azeite, o melado e o suco de limão. Misture bem e ajuste os temperos com sal e mix de pimentas.

3. Monte a salada em seguida, colocando em um prato uma porção generosa da salada e por cima fatias de carpaccio de salmão.

4. Sirva imediatamente.

PRODUTOS UTILIZADOS

Carpaccio de Salmão Swift

Mix de Pimentas Swift

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