

Receitas em vídeo | Entradas

Mousse de Salmão com Puré de Pepino

Descobre novas formas de usar salmão com a Nestlé. Com esta receita de Mousse de Salmão com Puré de Pepino vais tornar-te um verdadeiro chefe de cozinha. Uma receita simples de confecionar e com muito requinte.

20 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

- 1 embalagem de Natas LONGA VIDA
- 2 pepinos médios
- 500 g de salmão fumado
- 2 c. de sopa de cebolinho picado
- 2 c. de sopa de aneto/endro/rama de funcho

Informação nutricional

Energia	233,8 kcal	12%*
Proteínas	18,0 g	36%*
Lípidos	5,8 g	8%*
Hidratos de Carbono	12,1 g	5%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Corta o pepino em pedaços e com a ajuda de um robot de cozinha transforma-o em puré. Tempera com sal e pimenta. Reserva.
2. Bate as natas até ficarem espessas. Pica o salmão num robot juntamente com as ervas de forma a obter uma pasta. Tempera com sal e pimenta, envolve delicadamente nas natas.
3. Coloca o puré de pepino no fundo de copinhos, seguido da pasta de salmão. Decora com cebolinho, aneto e pimenta. Serve frio.