



Entradas

Sopas

## 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 confeccionar 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/entro/rama de funcho

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	233,8 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	18,0 g	36%*
<b>Lípidos</b>	5,8 g	8%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.