



Pratos Principais

Peixe e Marisco

## Salmão Fresco com Puré de Espargos

Originários da região mediterrânica, os espargos são considerados um legume muito sofisticado e versátil. Uma combinação que não vais querer perder é este salmão acompanhado por um cremoso puré de espargos.

🕒 20 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

- 4 postas de salmão fresco
- 125 g de flocos de puré de batata
- 2 c. de sopa de óleo
- 250 ml de leite
- 20 g de manteiga
- 1 lata de pontas de espargos
- 1 cebolinha tenra
- 1 c. de chá de vinagre

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	435,5 kcal	22%*
<b>Proteínas</b>	20,6 g	41%*
<b>Lípidos</b>	34,3 g	49%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	11,2 g	4%*

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

### Preparação

- 1 Preparar 1 saqueta de puré de batata de acordo com as instruções na embalagem.
- 2 Bater o óleo com o vinagre, acrescentar as pontas dos espargos (bem escorridas), a cebolinha tenra e a salsa picados e misturar tudo com o puré.
- 3 Untar as postas de salmão com óleo, temperar com sal e pimenta e colocar num tabuleiro; levar ao forno (parte central) durante 10 minutos a 180°.
- 4 Servir quente ou frio, acompanhado de puré de espargos.
- 5 Nota: Retirar bem as espinhas do salmão com uma pinça.