Pratos Principais | Peixe e Marisco

# Coroa de Salmão Fumado e Funcho

20 min. | Fácil | Económico | 4 doses

## Ingredientes

100 g de salmão fumado
250 g de mascarpone
1 embalagem de Natas Longa Vida Original
sumo de limão q.b.
1 rama de funcho
brócolos cozidos
bagos de romã ou groselha q.b.
azeite q.b.
sal q.b.

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 479,7 kcal | 24%* |
| **Proteínas** | 7,6 g | 15%* |
| **Lípidos** | 47,9 g | 68%* |
| **Hidratos de Carbono** | 6,3 g | 2%* |

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

## Preparação

1. Picar o salmão fumado e reservar
2. Bater o queijo creme com as natas e o funcho picado (reservando algum para decoração) e o sumo de limão até ficar um creme forte.
3. Num prato, colocar um aro alto. Colocar uma primeira camada de queijo creme e depois o salmão.
4. Levar ao frio. Desenformar com cuidado e decorar com os brócolos partidos e temperados de azeite e sal e alguns bagos vermelhos.