



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.