

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.