

SALMÃO COM MOLHO DE NATAS E ENDRO



INGREDIENTES

- 6 FILETES DE SALMÃO DE 125 G CADA
- 1/2 DE MOLHO DE ENDRO
- 3/4 DE CEBOLA PICADA
- 4 C.S. DE SUMO DE LIMÃO
- RASPA DE UM LIMÃO
- 1 DENTE DE ALHO PICADO
- SAL E PIMENTA
- 60 ML DE AZEITE
- 125 ML DE NATAS

CONFEÇÃO

1. Deite o endro, a cebola, o sumo e a raspa de limão, o alho e a metade do sal e pimenta (1/2 c. de chá de cada) numa liquidificadora. Misture para picar finamente.
2. Com a liquidificadora em funcionamento, verta lentamente o azeite até obter uma preparação homogénea.
3. Divida a mistura em duas partes. Misture a primeira metade com as natas e reserve.
4. Tempere o salmão com o restante sal e pimenta, e pincele com a outra metade de molho de endro.
5. Seleccione o programa de Peixe e prima ok.
6. Unte ligeiramente as placas.
7. Quando a luz piloto de cor roxa ficar fixa, coloque o salmão sobre as placas e feche a tampa.
8. Deixe cozer até a luz piloto ficar amarela.
9. Tempere o salmão com o molho que reservou.