

Salmão fumado com molho de espinafres

[Salmão fumado com molho de espinafres](#)



[View PDF](#)

Receita de Natal irlandesa



Tipo de prato

Prato principal

Ocasão festiva

Natal

Ingredientes

- 8 fatias de salmão fumado
- Algumas folhas de alface cortadas em tiras

Para o molho

- 50g de espinafres
- 100ml de óleo de girassol
- 1 colher e meia de sopa de vinagre balsâmico
- Meia colher de sumo de limão

- Sal
- Pimenta preta

Modo de preparação

1. Dispor as tiras de alface nos pratos.
2. Colocar em cima as fatias de salmão.
3. Misturar os espinafres com óleo de girassol, o vinagre e o sumo de limão.
4. Temperar com sal e pimenta e bater tudo com a varinha mágica.
5. Deitar o molho em cima do salmão e servir.