

Postas de salmão em molho teriyaki com batatas gratinadas

Chefe Jamie Oliver

INGREDIENTES

3 postas de salmão
Sumo de limão
Molho Teriyaki *

*Molho teriyaki caseiro:

8 colheres de sopa de molho shoyu
4 colheres de sopa de açúcar mascavado
Gengibre fresco ralado (quantidade a gosto)
4 dentes de alho bem esmagados

PREPARAÇÃO

Deite todos os ingredientes no copo da varinha mágica e triture tudo.

Deite a marinada no peixe durante umas horas para tomar gosto. Depois grelhe as postas do salmão na chapa bem quente e pincele com o molho.

Regue as postas de salmão com sumo de limão e servir com as batatas gratinadas.



Batatas gratinadas

INGREDIENTES

600g de batatas cortadas em rodelas muito fininhas
75g de bacon muito picado, quase em pasta
Folhas de 2 raminhos de alecrim fresco
1 alho picado
200 ml de leite
150 ml de natas - deitei 200ml
Sal Rui Simeão q.b.
Pimenta q.b.
Noz-moscada q.b.

PREPARAÇÃO

Num tacho, leve ao lume o bacon e o alho.

Mexa e deixe aquecer tudo.

Junte o leite, as natas e as folhas de alecrim.

Tempere com sal, pimenta e noz-moscada.

Mexa e deixei ferver.

Junte as batatas, envolva bem e deixe cozinhar durante 10 minutos.

Passado os 10 minutos, com a ajuda de uma escumadeira, coloque as batatas num tabuleiro de ir ao forno untado com manteiga.

Aconchegue bem e regue com o restante molho (se necessário junte mais um pouco de leite se ficar muito seco).

Leve ao forno pré-aquecido nos 180° entre 30 e 35 minutos, até as batatas ficarem gratinadas por cima.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt

