

SALMÃO AO VAPOR



INGREDIENTES

- 4 POSTAS DE SALMÃO
- 6 BATATAS
- 4 CENOURAS
- 4 OVOS
- SAL, PIMENTA, ALHO EM PÓ, ÓREGÃOS, ALECRIM E AZEITE QB

CONFEÇÃO

1. Temperar as postas de salmão com sal, pimenta, alho em pó, óregãos e alecrim. e colocar no tabuleiro. Regar as postas com um pouco de azeite.

2. Descascar as batatas e cortá-las às rodelas.

3. Descascar as cenouras e parti-las ao meio.

4. Temperar as batatas e as cenouras com sal.

5. Colocar as batatas, as cenouras e os ovos na panela.

6. Colocar 0,75l de água no copo.

7. Temperatura: 120º

8. Tempo: 40 minutos
