

# 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

---