

# TRUTA SALMONADA A VAPOR



## CONFEÇÃO

1. Amanhe o peixe. Filete o peixe retirando as espinhas e cabeça e coloque na taça, com o acessório misturador, as aparas e espinhas. Tempere com sal, pimenta, gengibre, polpa de tomate, molho de soja, um fio de azeite e o caldo de peixe. Cubra com água.
2. Em seguida, coloque o cesto de vapor forrado com papel vegetal com os tomates cherry, salpicados com sal e um fio de azeite (em alternativa pode assar os tomates). Coloque a tampa.
3. Depois forre a panela de vapor com papel vegetal, coloque uma cama de funcho e gengibre fresco em lascas, disponha os filetes de truta, salpique com sal e coloque por cima tomilho e alecrim frescos, rodela de limão e tâmaras. Coloque o coletor de líquidos e a vaporeira.
4. Em seguida forre o tabuleiro da vaporeira com papel vegetal, disponha as batatas descascadas. Tempere com sal, tomilho, alecrim e limão.
5. Programe 120º, 1h. Aos 40 min, verifique se o peixe já está pronto e retire se assim for, deixando os restantes a terminar o programa.
7. No final coe o caldo que fez na taça, retifique temperos e leve a uma frigideira com um pouco de manteiga a reduzir.
8. Sirva o peixe em cama de rúculo baby acompanhado das batatas, tomate e regue com o molho que fez.

## INGREDIENTES

- 2 TRUTAS SALMONADAS
- 1 RAMO DE FUNCHO
- GENGIBRE FRESCO A GOSTO
- 1 LIMÃO
- ALECRIM Q.B.
- TOMILHO Q.B.
- 4 A 5 TÂMARAS
- 1 KG BATATAS PARA COZER PEQUENAS
- TOMATE CHERRY
- SAL A GOSTO
- 1 CALDO DE PEIXE
- POLPA DE TOMATE Q.B.
- MOLHO DE SOJA Q.B.
- MANTEIGA Q.B.
- RÚCULA BABY