Peixe e Marisco

SALMÃO COM CROCANTE DE PISTÁCHIO

Receita de Fã
Médio
30 Min.
2-4 Doses

INGREDIENTES

- 2 A 4 LOMBOS DE SALMÃO (1 POR PESSOA)
- 10 A 20 G DE PISTÁCHIOS
- SAL
- FIO DE AZEITE
- ALECRIM

CONFEÇÃO

1. Coloque os pistáchios na taça com a lâmina picadora, e triture durante 12 segundos na velocidade 12. (Dica: como a quantidade de pistáchios é pouca, sugiro colocar o cesto de vapor por cima, para triturar de forma mais eficaz.)
2. Reserve para uma taça e adicione um fio de aceite. Misture para ligar. Limpe a taça e cesto.
3. Coloque uma folha de papel vegetal no cesto de cozer ao vapor, e disponha os lombos de salmão. Tempere com sal a gosto.
4. Selecione o programa de Cozer ao Vapor durante 12 minutos.
5. Pré-aqueça o forno a 200ºC
6. Retire os lombos de salmão do cesto e coloque-os num tabuleiro. Cubra com o pistáchio e um pouco de alecrim.
7. Leve ao forno por 10 minutos a dourar (e terminar a cozedura do salmão). O tempo poderá variar consoante o tamanho do lombo de salmão.
8. Pode triturar o pistáchio mais, ou menos. Eu prefiro pedaços maiores, portanto programei menos tempo.