

ROLINHOS DE PEIXE



INGREDIENTES

- 500 G FILETES DE SALMÃO SEM PELE
- 100 G FILETES DE PESCADA
- 100 G GAMBAS COZIDAS DESCASCADAS
- 1 CHALOTA
- MEIA CENOURA (60 G)
- UM QUARTO DE CURGETE (50 G)
- MEIO NABO (50 G)
- 1 C. C. DE CALDO DE PEIXE
- 30 G PÃO DE FORMA
- 20 G LEITE
- 2 OVOS
- 10 G AZEITE
- 1 PITADA DE PIMENTA
- MAIONESE COM ERVAS

CONFEÇÃO

1. Estenda 2 retângulos de 40 x 60 de película aderente resistente sobre a bancada de trabalho. Corte o salmão em 2 no sentido da espessura e coloque-o no centro da película. As partes cinzentas do salmão devem ficar viradas para si. Tempere o salmão com sal e pimenta.

2. Descasque a cenoura, a curgete e o nabo. Corte pequenos cubos de 0,5 cm. Coloque os cubos de legumes na taça do robot com o acessório misturador com 20 g de azeite, uma pitada de sal e selecione o programa de cozedura lenta P1 durante 10 min.

3. Quando os legumes estiverem cozidos, reserve-os e lave a taça.

4. Na taça do robot, com a lâmina picadora, coloque o filete de pescada, as gambas descascadas, a chalota descascada, os ovos, o pão de forma, o leite, o caldo de peixe, a pimenta e tempere com sal.

5. Coloque o robot a funcionar durante 30 s na velocidade 11. Retire a lâmina picadora, junte os legumes cozidos e misture com uma espátula. Deite o recheio no centro do salmão e enrole o salmão à volta do recheio para forma um rolo.

6. Lave a taça e deite 0,7 L de água, feche a tampa e coloque a panela de vapor. Coloque o rolo de salmão na cuba de vapor. Selecione o programa de vapor P2 durante 35 min.

7. Quando o rolinho de peixe estiver cozido, deixe-o arrefecer durante 1 h à temperatura ambiente. Retire a película com cuidado por forma recuperar o suco e guarde no frigorífico durante 3 h.

8. Corte fatias grossas e sirva com maionese aromatizada com ervas.
