
CREME FRIO DE PEPINO COM IOGURTE GREGO, HORTELÃ E TIRAS DE SALMÃO MARINADO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

200g de Pepino

600g de iogurte grego

Hortelã q.b.

160g de Lombos de salmão

Sumo de limão q.b.

Sumo de lima q.b.

Azeite q.b.

Sal q.b.

Flor de sal q.b.

Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Corte os lombos de salmão em pequenos cubos e tempere-os com sumo de lima, sumo de limão, hortelã picada, um fio de azeite, flor de sal, pimenta, envolva bem e reserve no frio. Se preferir, poderá usar salmão fumado. No entanto, deverá temperá-lo com uma menor quantidade de sumo de limão e de sumo de lima.

Retire a pele e as sementes ao pepino. Corte em pedaços e coloque num copo misturador (nota: se preferir, pode usar melão em vez de pepino). Junte um terço do iogurte, um pouco de hortelã e triture suavemente. Passe para uma taça e tempere com sumo de limão, sumo de lima, sal e pimenta. Junte o restante iogurte, envolva cuidadosamente com umas varas e reserve. Em cada prato, coloque um pouco de creme de pepino e finalize com cubos de salmão. Sirva de imediato.

