



Terrina de salmão

## terrina de salmão

45 min | ★★ | Prato Principal

para 10 pessoas

### ingredientes

400 g de filletes de salmão

Pimenta

1 limão

200 g de espargos verdes congelados

2 colheres de sopa de gelatina neutra em pó

1 cálice de vermute

2 cebolinhas

500 g de queijo fresco em creme

1 colher de salsa picada

2 claras

### modo de preparação (para 10 porções)

para terrina de salmão

1. Corte o peixe em tiras e coloque-as, lado a lado, num tabuleiro, temperado com pimenta e regue com o sumo do limão;
2. Tape e coza no micro-ondas, 3 minutos, na potência máxima. Destape para arrefecer;
3. Coloque os espargos, lado a lado, num tabuleiro. Salpique com água e coza no micro-ondas 3 minutos na potência máxima. Deixe arrefecer destapado;
4. Misture a gelatina com o vermute e derreta no micro-ondas 30 segundos na potência máxima. Dissolva bem e deixe arrefecer um pouco. Descasque e pique finalmente as cebolinhas e misture-as com o queijo fresco em creme e a salsa, junte a gelatina e as claras batidas em castelo bem firme;
5. Passe por água fria uma forma retangular com cerca de 18 cm de comprimento. Cubra o fundo com uma camada do creme de queijo. Por cima disponha 1/3 dos espargos, no sentido do comprimento, 1/3 das tiras de peixe e nova camada de queijo. Repita as operações até esgotar os ingredientes, terminando com uma camada de queijo. Leve ao frigorífico durante pelo menos 3 horas, ou até solidificar;
6. Desenforme e sirva, como entrada com gomos de limão e tostas de pão integral.

Saboroso!