

Arroz Selvagem com Salmão Marinado



Olimpíadas de Montreal - Canadá – 1976

De volta ao continente americano, nos jogos de Montreal nossa natação foi destaque. Mas as duas medalhas de bronze do Brasil vieram, outra vez, com atletismo e vela. Foi o ano de João Carlos de Oliveira, o inesquecível João do Pulo, no salto triplo.

Ingredientes:

Arroz Selvagem (cozido conforme instrução da embalagem)
1 filé de Salmão;
2 xícaras de suco de laranja;
sal e pimenta do reino;
1 colher de shoyo;
2 colheres de açúcar.

Misture todos os ingredientes e deixe o salmão marinando durante uma hora. Retire e seque com papel absorvente. Corrija o tempero com sal e pimenta e doure o salmão em frigideira quente na chama da Liquigás. Em outra panela, reduza a marinada até ficar espessa.

Sirva o salmão sobre o arroz selvagem, regando com a redução de suco de laranja.



Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: www.liquigas.com.br