

Salada Salad

Ingredientes para 4 pessoas
Ingredients 4 pax

500g. Queijo de Cabra Curado BeiraLacte
100 Gr. Salmão fumado
50 Gr. Miolo de camarão
3 Unid Tomates maduros
1 Unid iogurte natural
1 Dl. Natas light
Pimenta moída Q.B
4 Unid Figos secos

50 g. (0,1lbs) Cheese Cabra Curado BeiraLacte
1100 g. (0,2lbs) Smoked Salmon
50 g. (0,1lbs) Peeled Shrimp
3 Ripped tomatoes
1 Natural yoghurt
1 dl (3oz.) Light cream
Ground pepper to taste
4 Stale figs

Preparação

Cortar o salmão fumado em tiras, misturar com o miolo de camarão cozido e regar com sumo de limão. Reservar em local fresco.

Lavar e enxaguar o pepino e os tomates.

Retirar algumas tiras de pele ao pepino e cortar em brunesa. Cortar o tomate em concassé.

Colocar os legumes e os peixes num recipiente.

Juntar as natas, queijo e iogurte e triturar até ficar cremoso.

Colocar o molho sobre a salada e temperar com pimenta moída. Decorar com os figos cortados e servir fresco.

Acompanhar com / Should follow with:

Rosado **doispontocinco**

Deve ser servido à temperatura de 7 a 10°C,
Castas Touriga Nacional, Aragonéz, Jaen e Alfrocheiro.

Preparation

Cut the smoked salmon into strips, mix them with the boiled peeled shrimp and baste with lemon juice. Set aside in a cool place.

Wash and rinse the cucumber and the tomatoes. Remove a few strips of cucumber skin and cut it into brunoise. Cut the tomatoes into concassé.

Place the vegetables and fish in a large bowl.

Add the cream, the cheese and the natural yoghurt. Mash everything until it is creamy.

Place the sauce on the salad and season with ground pepper.

Garnish with sliced stale figs and serve fresh.

