



DOURADA COM MOLHO DE CITRINOS



Peixe



39 MIN



FÁCIL



10 PESSOAS



YÄMMI 2 XL

Ingredientes

- 10 g de salsa
- 700 g de água
- 1 fatia de limão
- 2000 g de lombo de dourada
- 1 fio de azeite + 20 g de azeite
- Sumo de 2 limões
- Raspa de 1 limão
- Raspa de 1 laranja
- 15 g de sal + 5 g de sal
- 30 g de manteiga
- Sumo de 1 laranja
- 20 g de maisena

Preparação

- 1º Coloque na panela a salsa e pressione 2 vezes a Função Triturar fazendo descer com a espátula o que se acumulou nas paredes da panela entre os ciclos de trituração. Retire e reserve
- 2º Sem lavar a panela, coloque a água e a fatia de limão na panela.
- 3º Disponha os filetes de peixe nos dois tabuleiros da bandeja de vapor. Verta um fio de azeite sobre os filetes, o sumo de 1 limão, raspa de 1/2 limão e de 1/2 laranja e tempere com 15 g de sal.
- 4º Monte a bandeja sobre a panela e programe 30 minutos na Função Vapor. Retire e reserve o peixe na bandeja. Elimine a água da panela.
- 5º Sem lavar a panela, introduza 20 g de azeite e a manteiga e regule 3 minutos a 120°C na velocidade 1.
- 6º Acrescente o sumo do outro limão e da laranja, raspa de 1/2 limão e de 1/2 laranja, a maisena, 5 g de sal e programe 5 minutos a 120°C na velocidade 2, inclinando o copo de medição sobre a tampa para promover a evaporação.
- 7º Disponha os filetes num prato, verta o molho por cima e salpique com a salsa picada reservada.
- 8º Sirva com puré de batata.

Dica: Depois de colocar o molho pode polvilhar com pão ralado e levar ao forno a gratinar durante 5 minutos em forno quente. Experimente fazer a receita com sumo de toranja.