

# ***Salmão grelhado ao molho de vinagrete***



## ***Ingredientes***

- 700 Gramas(s) de salmão
- 1 Unidade(s) de alho
- 1 Embalagem de azeite
- 1 Embalagem de sal
- 1 Unidade(s) de cebola grande
- 1 Unidade(s) de tomate grande
- 1 Unidade(s) de pimentão verde

## ***Modo de Preparo***

- Dourar a alho no azeite.
- Após dourar, grelhar o salmão no alho (no ponto que desejar).
- Separar o salmão em uma baixela e na frigideira onde foi grelhado, colocar a cebola, o tomate e o pimentão em cubinhos, somente para pegar o gosto do peixe.
- Coloque o vinagrete em cima do salmão e sirva, podendo ser acompanhado com purê de batatas.