

## Salmão com bacon



Ingredientes: 4 unidade de postas de salmão (sem pele e espinhas)  
0 totaste de bacon  
0 totaste de sa & pimenta

### Instruções de preparação:

Comece por cortar o salmão às tiras, ou então compre já cortado, tempere as tranches de salmão com sal e pimenta. Reserve. Leve a fritar o bacon numa frigideira anti-aderente, sem qualquer gordura. Quando estiver bem frito, tire o bacon e reserve mas deixe ficar na frigideira a gordura que ele libertou. Leve a fritar o salmão na frigideira com a gordura do bacon. Quando estiver bem cozinhado dos dois lados, coloque no prato de servir e disponha as tiras de bacon por cima. Acompanhe com esparregado de espinafres.

Sugestões Adicionais: