

Será por recetas



Salmón a la brasa

Pescados, Recetas fáciles

 4 Personas

 60 Minutos

 Fácil

 Enviada el 19/10/2012

Ingredientes

- 800 g de salmón en 4 rodajas grandes
- 4 patatas
- sal
- papel de plata
- Aceite
- 1 tazón de mayonesa batida con un diente de ajo
- 1 limón
- Pimienta

Elaboración

Tomar 8 trozos cuadrados de papel de plata y poner en cada uno una rodaja de pescado o una patata. Untar todo ello con aceite, una pizca de pimienta, sal al gusto y un chorrito de limón. Cerrar los paquetitos. Meter en las brasas las patatas 15 minutos antes que el salmón, pues el pescado tardará menos en pasarse. Abrir los paquetes para comprobar que están hechos, pues tardará tiempo distinto según las brasas. Mientras tanto, hacer mayonesa. Servir el pescado y las patatas aún calientes.



Autor receta de Salmón a la brasa

RaspBerry

 52 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 03/04/2012