

Será por recetas



Salmón fresco

Pescados

 4 Personas

 30 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 19/10/2012

Ingredientes

- 750 g de salmón
- 2 limones
- 1 cebollita
- 1 zanahoria
- Un manojo de hierbabuena
- Aceite
- Sal

Elaboración

Pedir en la tienda que corten el salmón en 4 rodajas iguales.

En una olla que tenga rejilla para cocer al vapor, sofreír levemente la cebolla y la zanahoria con una cucharada de aceite.

Añadir agua y poner el salmón en la rejilla, con sal y un ramito de hierbabuena sobre cada rodaja.

A los 10 ó 15 minutos, el salmón estará hecho.

Ecurrirlos y colocar las rodajas sobre una fuente, adornar con un limón en rudas y usar el otro para echar un chorrito sobre el pescado.

Servir con patatas cocidas enteras.



Autor receta de Salmón fresco

Tiramisú

 56 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 20/03/2012