

## Salmón a la naranja



### Nombre de la receta

Salmón a la naranja

### Tiempo

30 Minutos

### Dificultad

Sencilla

### Personas

4

### Alérgenos

Pescado

### Descripción

Lomos de salmón a la plancha con salsa de naranja

### Ingredientes

- 4 lomos de salmón
- 1 cebolla grande
- 4 naranjas de zumo
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal

### Pasos

**1** Para realizar esta sencilla y rica receta pondremos una sartén anti-adherente al fuego con una cucharada de aceite de oliva. Cuando se ha calentado, ponemos los lomos de salmón previamente salados a asar con la piel hacia arriba en primer lugar.



**2** Cuando han pasado unos 3 minutos, les damos la vuelta y lo hacemos otros 3 o 4 minutos por el otro lado. Sacamos y reservamos.



**3** En la misma sartén añadimos otra cucharada de aceite y ponemos a dorar la cebolla picada.



**4** Cuando esta está pochada añadimos el zumo de las naranjas y lo hacemos a fuego bajo durante 3 o 4 minutos.



**5** Pasado este tiempo lo ponemos un vaso de batidora y trituramos la salsa. La volvemos a colocar en el recipiente anterior. Echamos una pizca de sal y ponemos los lomos de bacalao. Con la ayuda de una cuchara echamos encima del bacalao. Probamos la salsa y si está un poco amarga añadimos una cucharada de azúcar. Probamos de sal y si está todo bien, ya tenemos lista nuestra rica y sencilla receta de salmón a la naranja.



#### **Observaciones o consejos**

Si hemos utilizado una cebolla bien grande, la salsa quedará espesa sin necesidad de añadirle un poco de

maicena para espesar. Esta receta la podemos acompañar con arroz blanco de guarnición.

**Autor**

Matilde Linares