

Salmón con soja y miel



Nombre de la receta

Salmón con soja y miel

Tiempo

1.15 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

2

Alérgenos

Pescado Soja

Descripción

Salmón a la plancha marinado con salsa de soja y miel.

Ingredientes

- 2 Rodajas de salmón
- 2 cucharadas soperas de salsa de soja
- 1 cucharada soperas de miel
- 1 cucharadita de limón

Pasos

1 En primer lugar mezclamos en un bol las dos cucharadas de salsa de soja y la cucharada de miel y lo mezclamos todo bien.

2 Dejamos macerar el salmón fresco y seco en un recipiente con la salsa durante 1 hora.



3 En una sartén echamos los filetes y los hacemos (una vuelta por cada lado). El salmón se hace bastante rápido.



4 Sacamos el salmón de la sartén y si queremos añadimos un poco de jugo de un limón para darle un toque ácido al sabor dulce. Ya tenemos nuestro salmón listo para comer.

Observaciones o consejos

El salmón se puede acompañar con unas verduras a la parrilla para completar esta rica receta.

Autor

Juan Manuel Jurado