

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