

Salmón al horno con salteado de verduras

 30 minutos

 Fácil

 4 Personas

INGREDIENTES

- ❑ 1 pack de Mix de verduras: calabacín, puerro, zanahoria y cebolla.
- ❑ 1 ración de salmón por persona de 200 g en limpio
- ❑ 100 g de mantequilla
- ❑ 150 ml de fumet o caldo de pescado
- ❑ 150 ml de vino blanco dulce
- ❑ 1 rama de romero
- ❑ Perejil picado
- ❑ 1 limón
- ❑ Una cucharada sopera de maicena
- ❑ 40 ml de aceite de oliva

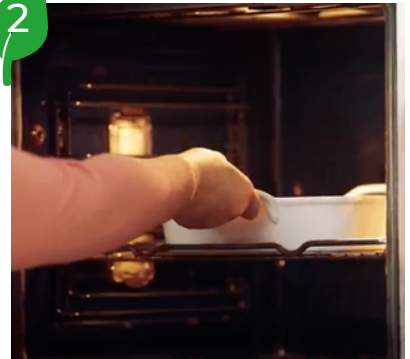
1



Limpia el salmón y rodéalo con una cuerda.

Después, colócalo en un recipiente de horno con sal, aceite, pimienta negra y una rama de romero.

2



Mete el salmón al horno durante 10/15 minutos a 200°.

3



En una sartén, añade la mantequilla y remueve hasta que se derrita.

Después, añade el vino blanco y el fumet de pescado y deja reducir durante unos minutos.

Por último, añade el zumo de medio limón, la ralladura y la cucharada de maicena.

4



Saltea las verduras en una sartén con un poco de aceite y sal.

5



Para emplatar, pon dos cucharadas grandes de verduras en el centro del plato. Después, coloca el salmón encima de la verdura.

Termina acompañando el plato con un poco de salsa de mantequilla y perejil.

Productos de esta receta



Mix de verduras: calabacín, puerro, zanahoria y cebolla

