

# SALMÓN EN SALSA DE NARANJA Y SOJA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 6 RODAJAS DE SALMON FRESCO
- 2 CEBOLLAS
- 2 DIENTES DE AJO
- 3 CUCHARADA DE SOJA
- 180ml de ZUMO DE NARANJA
- 250ml de CALDO DE VERDURA
- JENGIBRE EN POLVO
- UNOS TALLOS DE CEBOLLINO
- ACEITE DE OLIVA
- SAL
- PIMIENTA

**Preparación:**

## Paso 1

PELA LOS AJOS Y LAS CEBOLLAS, CORTA EN LAMINAS Y EN JULIANA RESPECTIVAMENTE. LAVA SECA Y PICA EL CEBOLLINO

## Paso 2

CALIENTA UNAS GOTAS DE ACEITE EN UNA SARTEN AMPLIA, AÑADE LOS AJOS Y LA CEBOLLA Y DEJA QUE SE Pochen

## Paso 3

MEZCLA EL ZUMO Y LA SOJA, AGREGALO A LA SARTEN Y DA UN HERVOR LAVA SECA EL SALMON Y SALPIMENTALO

#### **Paso 4**

**AGREGA A LA SARTEN CON EL CALDO Y EL JENGIBRE Y CUECELO 2 MINUTOS POR CADA LADO .  
SIRVELOESPOLVOREADO CON CEBOLLINO**