Salmón al Eneldo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sara Barroso **Recetizador:** SrFeo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Para diabéticos
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Añadir frutos secos picados por encima del salmón antes de meter en el horno.

Descripción:

Una forma delicada, sofisticada y muy rápida de preparar el salmón.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 K de Lomos de Salmón
- 100 gr de Nata líquida
- 1 Limón
- 2 cucharaditas de Eneldo picado
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Salpimentamos los lomos de salmón y los colocamos en una fuente de horno.

Paso 2

En un cuenco ponemos los 200 ml de nata líquida junto con la ralladura de limón y el eneldo, mezclamos bien y lo vertemos sobre el salmón.

Paso 3

Horneamos a 200º durante unos 12 o 15 minutos y sevimos acompañado de unas patatas cocidas o ensalada.