

**Creador:** Sara Barroso **Recetizador:** David Neto



**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 200° durante unos 12 o 15 minutos y servimos acompañado de unas patatas cocidas o ensalada.