

Salmón salvaje a la naranja



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

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 filetes de salmón salvaje
- 3 naranjas
- 1/2 limón
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de harina
- pimienta blanca molida
- sal
- mantequilla
- aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

He cortado los filetes de salmón en partes y los he puesto en un recipiente para el horno. Les he exprimido el medio limón por encima y los he salado. Si te apetece, le echas pimienta blanca molida, una pizquica. Lo he rociado con aceite de oliva por encima y lo he metido en el horno a 180°, unos 10 minutos en mi horno. Vigila porque según el horno y según el tamaño del pescadico, puede estar de 5 a 10 minutos. Mientras tanto, he pelado una naranja, con mucho cuidado y despacico para no coger mucho blanco y luego esa piel la he cortado a tiricas. Esa naranja y las otras dos las he exprimido y he reservado el zumo. En una sartén he echado un chorrito de aceite de oliva y he echado los ajos sin pelar, solo cortados por la mitad. Cuando estaban doradicos los he retirado. En ese aceite he echado dos cucharadas de mantequilla, removiendo con una cuchara de madera. Cuando la mantequilla se ha derretido he echado una cucharada de harina, he seguido removiendo y la he dejado un par de minutos para que se tostara. Entonces, he echado el zumo de las naranjas, la piel que tenía cortada a tiricas y he echado un poco de sal y de pimienta. Le he dado vueltas hasta que la salsa ha cogido consistencia. He puesto el salmón en el plato y lo he cubierto con esta maravillosa salsa.

