

SALMÓN EN SALSA DE NARANJA Y SOJA



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Agua de Azahar



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**