# SALMÒN EN SALSA DE NARANJA Y SOJA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
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 LAMINASY EN JULIANA RESPECTIVAMENTE.LAVA SECA Y PICA EL CEBOLLINO

### Paso 2

CALIENTA UNAS GOTAS DE ACEITE EN UNA SARTENAMPLIA, 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 SALMONY SALPIMENTALO

### *Paso 4*

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