Salmón al horno con uvas

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Esta receta la compartimos con la familia sobretodo la nochebuena.

Ingredientes para 8 personas :

- 1 1/2 Kg. de Salmón en filetes
- 1 brik de Nata líquida
- 1 Botellín de cava
- Un racimo de Uva
- Un vaso de Leche
- Sal
- Aceite

Preparación:

Paso 1

Se toma el salmón cortado en filetes y se sala. Se pone en unabandeja grande. Se añade leche y un botellín de cava.

Paso 2

Cuando empieza a hervir, se le echa un brik de nata para guisar y la uva pelada.

Paso 3

Se pone en el horno y cuando el salmón está dorado ya se puede apagar el fuego.