MARÍA 👨🏻‍🍳



PLATOS PRINCIPALES

Salmón a la toscana

20min 2 raciones

Ingredientes

- Lomo de salmón
- Ajo
- Cebolla
- Champiñones
- Espinacas
- Nata
- Sal
- Pimienta
- Aove

Elaboración

1. En una sartén con un chorrito de aove, marcar el salmón hasta dorar por ambas caras y reservar
2. En la misma sartén echar el ajo, la cebolla y los champiñones picados junto con un manojo de espinacas, salpimentar y rehogar
3. Añadir la nata y dejar hervir un par de minutos para que ligue todo
4. Incorporar los lomos de salmón, poner fuego medio y tapar unos 5-7 minutos para que se haga el interior

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy