MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Tacos de salmón con verduras

45min 4 raciones

Ingredientes

- Patatas
- Zanahorias
- Sal
- Pimienta
- Orégano
- Ajo/cebolla en polvo
- Pimentón
- Aceite de oliva virgen extra
- Mayonesa
- Mostaza
- Miel
- Salmón
- Sésamo

Elaboración

1. Cortar en rodajas las patatas y las zanahorias y ponerlas en una fuente junto con pimienta, sal, orégano, pimentón y aceite de oliva virgen extra
2. Hornear unos 30 minutos a 180°
3. Mientras tanto, preparar la salsa con mayonesa, mostaza, miel, sal y pimentón, remover y reservar para el final
4. Aprovechar el tiempo de horno para marinar el salmón en tacos con aceite de oliva virgen extra, pimentón, pimienta, ajo/cebolla en polvo, sal, mostaza y miel, y dejar que coja todos los sabores
5. Cuando suene el horno, añadir los tacos de salmón; hornear 15 minutos a 200°, según el grosor, y en los últimos minutos usar el grill para que queden más crujientes
6. Para terminar, añadir un poco de sésamo y la salsa que se preparó al principio

RECOMENDACIONES

Puedes añadir otras verduras si quieres: boniato, cebolla en aros, berenjena, etc.

Hecho con CookNest

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