

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

PLATOS PRINCIPALES

Salmón con mostaza y miel

2 raciones · 438 kcal

Ingredientes

- 2 piezas de salmón
- 1 cucharada de sal
- 1 ramita de perejil
- Aceite de oliva

SALSA

- 2 cucharaditas de mostaza de Dijon o mostaza a la antigua
- 3 cucharaditas de miel
- 1 cucharadita de mayonesa
- 1 cucharadita de vinagre de Módena
- 1 pizca de tomillo, romero y sal

POR RACIÓN

Proteínas	31 g
Grasas	30 g
Hidratos	9,8 g
Fibra	0,3 g

Elaboración

PREPARACIÓN

1. Poner un poco de aceite en una plancha o sartén y pasar las piezas de salmón
2. Dar la vuelta y añadir sal y perejil
3. Sacar cuando empiece a dorarse

SALSA

4. Añadir la mostaza, la miel y la mayonesa a un bol, y remover
5. Echar el vinagre, el tomillo, romero y sal, y mover un poco más

PRESENTACIÓN

6. Servir el salmón con la salsa por encima

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta