Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Salmón en salsa de setas

15min · 2 raciones · 567 kcal

Ingredientes

- 2 lomos de salmón
- 200 ml de leche evaporada o nata líquida
- 200 gramos de setas variadas
- 1/2 puerro
- Sal y pimienta
- Aove
- Una pizca de vino tinto (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	42 g
Grasas	36 g
Hidratos	19 g
Fibra	1,7 g

Elaboración

1. En una sartén con aceite, freír medio puerro y setas de todo tipo
2. Cuando empiecen a dorarse, pasados unos 8 minutos, añadir un poco de vino blanco o tinto y leche evaporada o nata líquida
3. Cocinar el salmón 14 minutos a 170 grados en la Airfryer
4. Triturar la salsa
5. Servir el salmón con la salsa por encima, junto con las setas y un poco de perejil

RECOMENDACIONES

Yo he usado leche evaporada porque me parece más sana la receta.

Hecho con CookNest

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