Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Salmón a la toscana

30min · 4 raciones · 635 kcal

Ingredientes

- **4 filetes** de salmón
- **150 gr** de espinacas frescas
- **1/2** cebolla
- **20** cherrys
- **220 ml** de nata
- **100 gr** de parmesano
- **1 cdta** de oregano
- Pimienta y sal
- Ajo laminado

POR RACIÓN

Proteínas	**44 g**
Grasas	**47 g**
Hidratos	**9,9 g**
Fibra	**2,3 g**

Elaboración

1. En una sartén marcamos los filetes de salmón, reservamos.
2. En la misma sartén pochamos la cebolla y añadimos el ajo laminado, cocinamos 5 minutos.
3. Añadimos los tomates cherrys y el orégano, cocinamos 5 minutos.
4. Vertemos la nata, añadimos sal y pimienta, integramos y añadimos las espinacas, cocinamos 10 minutos.
5. Devolvemos el salmón a la sartén, ponemos queso parmesano rallado, integramos y cocinamos 5 minutos más.
6. Servimos con más queso y a disfrutar.

Hecho con CookNest

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