

Salmón a la mostaza con colchón de espárragos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 2

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/salmon-a-la-mostaza-con-colchon-de-esparragos>

Preparación

Precalente el horno a 205°C y forre una bandeja para hornear con papel manteca. Coloque el salmón en un extremo de una bandeja para hornear y los espárragos en el otro extremo. Rocíe los espárragos con el aceite de oliva y mezcle bien. Sazone con sal y pimienta a gusto. Extender la mostaza en la parte superior del salmón. Hornee hasta que el salmón esté cocido y los espárragos se empiezan a caramelizar y crujientes, unos 10 minutos. Para servir, colocar los espárragos y por encima el salmón. Termine con las rodajas de limón.



Ingredientes

- 2 porción/es Salmón
- 225 gramo/s Espárragos
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 2 cucharada/s Semilla de mostaza
- 1 Limón cortado en rodajas

Categorías

Un día normal, Día de San Valentín, Reducida en calorías, Todo el año, Costosa, Pescados y frutos de mar, Vegetales, Gourmet, Visitas, Plato Principal