

# Salmón a la parrilla



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 16min

Tiempo total: 31min , Número de porciones: 6

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/salmon-a-la-parrilla>

## Preparación

Sazonar los filetes de salmón con el limón pimienta, el ajo en polvo y la sal. En un tazón pequeño, mezclar la salsa de soja, el azúcar moreno, el agua y el aceite vegetal hasta que el azúcar se disuelva. Colocar el pescado en una bolsa grande de plástico con cierre con la mezcla de salsa de soja, sellar y sacudir bien el salmón para envolverlo bien con la mezcla. Refrigerar durante al menos 2 horas.

Precaliente la parrilla por fuego medio.

Ligeramente aceite la rejilla de la parrilla.

Coloque el salmón sobre la rejilla precalentada; descarte el adobo que queda en la bolsa. Cocinar el salmón durante 6 a 8 minutos por cada lado o hasta que el pescado se desmenuce fácilmente con un tenedor.



## Ingredientes

- 750 grs. Salmón en filetes
- 1 poco Pimienta limón
- 1 poco de Ajo seco
- 1 poco Sal
- 1/3 taza/s Salsa de soja
- 1/3 taza/s Azúcar negra
- 1/3 taza/s Agua
- 1/4 taza/s Aceite de vegetales

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Libre de Gluten , Reducida en calorías, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Costosa, Pescados y frutos de mar, Familia, Gourmet, Visitas, Plato Principal