

Salmón a la plancha con cebolla caramelizada



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/salmon-a-la-plancha-con-cebolla-caramelizada>

Preparación

A fuego medio en una cacerola, agregar un poco de aceite de oliva y un poco de manteca. Cuando la manteca se haya derretido, baje el fuego a medio-bajo y fría la cebolla durante 20 minutos. Añadir el vino blanco y luego subir el fuego. Deje que el alcohol se evapore. Añadir el vinagre y cocine por 1 minuto. Sazone con sal y pimienta. Espolvorear las semillas de hinojo si desea utilizarlas. Ponga a un lado. Cepille la plancha con aceite de oliva o utilizar un spray de aceite para que el salmón no se pegue a la plancha. A fuego medio-alto, cocínelo con la piel primero. Gire a la otra parte cuando vea que el salmón esté cocido casi 2/3 de la parte que está en contacto con la plancha. Espolvorear con sal. Servir el salmón mientras está caliente con la cebolla caramelizada. Fuente: <http://www.apronandsneakers.com/>

Ingredientes

- 1 Cebolla grande cortada en anillos
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Manteca
- 1/4 taza/s Vino blanco
- 1 cucharada/s Aceto balsámico
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1/2 cucharadita/s Semillas de Hinojo (opcional)
- 400 gramo/s Salmón

Categorías

Un día normal, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Costosa, Pescados y frutos de mar, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

