

Salmón al horno (cocción lenta)



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/salmon-al-horno-coccion-lenta>

Preparación

En un tazón pequeño, mezcle la miel, la mostaza, la salsa de soja y la salsa picante. Coloque los filetes en la sartén un poco de aceite. Esparcir la mezcla de miel de manera uniforme sobre cada pieza. Hornee en horno precalentado a 110°C hasta que el salmón esté cocido pero jugoso y aún opaco, unos 30 minutos.

Ingredientes

- 2 cucharada/s Miel
- 2 cucharada/s Mostaza
- 1 cucharada/s Salsa de soja
- 1 cucharadita/s Salsa chili
- 4 filete/s Salmón sin piel

Categorías

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

