

Salmón asado con salsa de aguacate y pomelo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/salmon-asado-con-salsa-de-aguacate-y-pomelo>

Preparación

Precaliente el horno a 190° C. En una fuente para horno pequeño, coloque el pescado. Cepille ambos lados con aceite de oliva. Espolvorear con sal, pimienta y chile en polvo. Coloque en el horno y asar hasta que esté casi opaco en el centro, unos 18 minutos. Mientras tanto, con un cuchillo afilado, corte la cáscara y toda la parte blanca de todo el pomelo. Trabaje sobre un tazón pequeño, utilice el cuchillo para cortar entre las membranas para liberar los gajos de pomelo en el plato. Exprima el jugo de las membranas dentro de la taza. Retire los gajos de pomelo de la taza y cortarlos transversalmente en 12-mm. Mezclar suavemente el aguacate, la cebolla, el chile jalapeño, el cilantro y el jugo de limón. Sazonar la salsa con sal y pimienta a gusto. Corte el pescado a la mitad y dividir entre 2 platos calientes. Vierta la salsa por encima y servir de inmediato.

Ingredientes

- 750 gramo/s Salmón cortado en filetes medianamente gruesos
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Pimiento chile en polvo
- 1 Pomelo grande
- 1 Aguacate apenas maduro cortado en cubos
- 1/2 Chile Jalapeño grande picado y sin semillas
- 3 cucharada/s Cebolla morada picada
- 2 cucharada/s Cilantro fresco picado
- 1 cucharada/s Jugo de limón fresco

Categorías

Día Especial, Todo el año, Costosa, Pescados y frutos de mar, Frutas, Exótica, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal, Agridulce

