



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	596 Kcal
Proteínas:	40.0 g
Grasa Total:	24.2 g
Colesterol:	113. mg
H. de Carbono:	50.0 g
Fibra Dietética:	1,6 g
Sodio:	713 mg

SALMÓN CON CHAMPIÑONES Y PAPAS BERRICHONAS

Ingredientes

- 5 Trozos de salmón Fileteado
- 2 Limones (su jugo)
- Sal y pimienta a gusto
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- 1 Paquete de cebollín cortado finamente (3 un)
- 1 Sobre de salsa de champiñones MAGGI®
- 1 Cebolla cortada en cuadritos
- 1 Pimentón rojo cortado en cubos pequeños
- 4 Láminas de jamón de pavo ahumado cortado en tiritas
- 5 Papas grandes cocidas y cortadas en cubos
- 2 Cucharadas de mantequilla
- ½ Taza de perejil cortado finamente

Preparación

1.- Acomoda los trozos de salmón en una fuente o lata apta para horno, vierte jugo de limón por todos sus lados y condimenta con sal y pimienta a gusto. Cubre con papel film y refrigera mientras avanzas con el siguiente paso de la receta. Calienta un poco de aceite en una sartén y agrega el ajo, saltea unos segundos hasta dorarlo levemente, agrega el cebollín cortado finamente y saltea durante un momento hasta ablandarlos levemente.

2.- Cubre con este salteado cada trozo de salmón y llévalo a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 12 minutos aproximados hasta cocer el salmón en su punto. Mientras prepara la salsa de champiñones MAGGI® según las indicaciones del envase, una vez lista, reserva.

3.- Aparte, calienta un poco de aceite en una sartén y saltea la cebolla hasta dorarla levemente, agrega el pimentón con el jamón y cocina durante dos a tres minutos

más hasta cocer bien. Luego, agrega las papas y la mantequilla, condimenta con sal y pimienta a gusto. Saltea hasta calentar bien las papas; finalmente agrega el perejil y remueve para integrar bien los ingredientes. Una vez todo listo sirve de inmediato y disfruta de esta preparación.

