



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	366 Kcal
Proteínas:	30.7 g
Grasa Total:	22.7 g
Colesterol:	17.3 mg
H. de Carbono:	9.1 g
Sodio:	629 mg

SALMÓN CON TAPENADE DE ACEITUNAS

Ingredientes

- 6 Trozos de salmón fresco fileteado (140 g c/u)
- Jugo de limón a gusto
- 3 Cucharadas de vino blanco
- Sal y pimienta
- 1 Taza de aceitunas negras sin carozo
- 3 Cucharadas de pan rallado
- 1 Tarro chico de crema NESTLÉ® (157 g)
- 4 Cucharadas de aceite de oliva
- ½ Diente de ajo

Preparación

1.- Acomoda los trozos de salmón sobre una lata para horno uno al lado del otro. Rocía por todos sus lados con vino blanco y gotas de jugo de limón, condimenta con sal y pimienta a gusto y lleva a refrigeración mientras avanzas con los siguientes pasos.

2.- Junta en el recipiente idealmente de una mini pimer, las aceitunas sin carozo con el pan rallado, añade la crema NESTLÉ®, el aceite de oliva y el ajo. Condimenta con sal y pimienta a gusto y procesa hasta conseguir una molienda homogénea de textura pastosa.

3.- Con la ayuda de una espátula o un cuchillo plano, cubre la superficie de cada trozo de salmón de manera que quede bien parejo. Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C a 200°C y hornea durante 12 a 15 minutos hasta cocer el pescado completamente. Una vez listo, retira del horno y sirve idealmente acompañado de unas verduras salteadas.

Nota

Puedes agregar a la tapenade al final perejil o ciboulette cortado finamente para dar un toque más fresco.