



SALMON AL LIMON DE PICA

Ingredientes

- 5 Trozos de salmón fresco sin piel (170 g c/u)
- 5 Cucharadas de vino blanco
- 1 1/2 Cucharada de caldo líquido TUTOQUE® pollo MAGGI®
- Pimienta recién molida a gusto
- 3 Limones de pica cortados en rodajas
- 5 Tozos pequeños de mantequilla

Preparación

1.- Acomoda los trozos de salmón en la lata del horno con una delgada capa de aceite de oliva. Vierte en un recipiente el vino blanco, caldo líquido TUTOQUE® pollo MAGGI® y la pimienta. Mezcla todo muy bien y vierte sobre cada uno de los trozos de pescado, cubriendo cada uno de sus lados.

2.- Enseguida coloca las rodajas de limón sobre cada trozo de salmón y finalmente los cubos de mantequilla. Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 12 a 15 minutos hasta cocer el salmón.

3.- Una vez listo, retíralo del horno y acompaña con ensaladas frescas o verduras salteadas como más te guste.



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	406 Kcal
Proteínas:	34.2 g
Grasa Total:	25.5 g
Colesterol:	122 mg
H. de Carbono:	2.2 g
Fibra Dietética:	0,3 g
Sodio:	582 mg