



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	533 Kcal
Proteínas:	65.1 g
Grasa Total:	25.3 g
Colesterol:	118 mg
H. de Carbono:	4.4 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	609 mg

SALMON EN SALSA THAI

Ingredientes

- 1 SALSA BLANCA MAGGI
- 1 Cuchara de aceite de oliva
- 2 Dientes de ajo picado fino
- ½ Kilo de camarones
- 1 Tarro chico de leche de coco
- 1 Cucharadita rasa de curry en polvo a gusto
- 2 Cucharadas de mantequilla
- 5 Trozos de salmón
- ¼ Taza de jugo de limón
- Sal y pimienta a gusto

Preparación

1.- Prepara la SALSA BLANCA MAGGI según las indicaciones del envase, una vez lista déjala a un lado mientras avanzas con la receta. En una sartén, calienta el aceite de oliva y agrega el ajo cortado finamente, de inmediato agrega los camarones y cocina durante solo unos segundos hasta avanzar su cocción.

2.- Vierte la leche de coco con el curry en polvo y remueve hasta juntar, de inmediato vierte la salsa blanca ya preparada y remueve hasta homogenizar. Finalmente condimenta con sal y pimienta a gusto.

3.- En otra sartén preferentemente de teflón calienta la mantequilla hasta derretirla, acomoda los trozos de salmón y cocínalos a fuego fuerte hasta dorarlos bien. Voltea los trozos de salmón y condimenta con sal y pimienta a gusto, vierte el jugo de limón y cocina unos segundos más hasta cocerlo completamente. Una vez todo listo, sirve con la salsa recién preparada.

Nota

Puedes acompañar esta preparación con un arroz especial, o unas papas al horno como más te guste.