

Receta de Salmón al Horno con Beicon

07 Nov 2022



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica de pescado, se trata de **Salmón al Horno con Beicon**, es fácil de preparar y seguro que gustará a toda la familia incluidos los más peques de la casa.

Ingredientes

- Salmón en lomos o en filetes sin espinas (600grs o más, según comensales)
- Beicon en lonchas (seis)
- Cebolla caramelizada en tarro (seis cucharadas soperas)
- Tomates (dos)
- Sal y Pimienta (al gusto)
- Cebollino fresco y cayena en polvo (opcional)

Modo de Preparación

1. Poner el horno a precalentar a 190º calor arriba y abajo
2. En una fuente para horno, colocar en el fondo cuatro lonchas de beicon
3. Lavar los tomates y cortarlos en rodajas, colocarlos encima del beicon y espolvorear un poco de sal
4. Colocar los lomos de salmón sobre el tomate y salpimentar al gusto
5. Cubrir con la cebolla caramelizada y las lonchas restantes de beicon cortadas en tiritas
6. Hornear entre 15/20 minutos, hasta que el salmón esté hecho, depende del grosor de los lomos
7. Servir inmediatamente y si queréis espolvorear un poco de cebollino picado
8. Podéis acompañar de una ensalada o un arroz blanco rápido y....buen provecho!!!