

Receta de Salmón al Horno con Patatas

15 Jul 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de pescado, en este caso Salmón al Horno con patatas, una receta sencilla, sabrosa y sobre todo muy sana, espero que os guste.

Ingredientes

- Filetes de salmón (cuatro o más según comensales)
- Cebollas (dos medianas)
- Patatas (cinco o seis)
- Perejil fresco (dos o tres ramitas)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Limón (medio)
- Pimienta negra
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180°
2. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas un poco gorditas, las cebollas cortarlas en juliana gruesa y reservar
3. En una fuente para horno, o en la bandeja echar un chorro de aceite de oliva y añadir las patatas y la cebolla, poner un poco de sal y pimienta y remover
4. Dejar unos veinte minutos que se horneen
5. Preparar un majado con el perejil picado, los ajos y un poco de sal y repartirlo por encima de los filetes de salmón, rociar con el zumo de limón y dejar macerando mientras se hacen las patatas
6. Cuando estén las patatas, colocar encima los filetes de salmón y dejar unos quince minutos hasta que se haga el pescado
7. Servir acompañado de la guarnición de patatas y cebolla y.....buen provecho!!!