

Receta de Salmón y Langostinos Marinados

28 Mar 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Salmón y Langostinos Marinados**, es muy adecuada para poner en casa en estas **Fiestas de Semana Santa** en las que solemos tomar más pescado, espero que os guste y lo preparéis para vuestra familia.

Ingredientes

- Salmón (uno o dos trozos según comensales)
- Langostinos pelados (seis u ocho)
- Jengibre fresco rallado (una cucharadita)
- Vino blanco (un vasito)
- Salsa de soja (una o dos cucharadas)
- Salsa de pescado (una cucharada)
- Cebolleta fresca (una)
- Ajos (uno o dos dientes machacados)
- Sal y Pimienta negra
- Aceite de oliva
- Cilantro fresco (unas ramitas)

Modo de Preparación

1. En un bol poner los ajos, el jengibre rallado, el vino, la soja y la salsa de pescado, remover y mezclar bien todo
2. Salpimentar el salmón y los langostinos y ponerlos a macerar en el bol durante una hora aproximadamente
3. Cortar la cebolleta en juliana y saltear en una sartén con un poco de aceite de oliva, sacar y reservar
4. En la misma sartén colocar el salmón y los langostinos con el jugo de la salsa, dejar que se haga durante unos minutos por ambos lados, a media cocción añadir la cebolla refrita
5. Servir con un poco de cilantro picado por encima y....buen provecho!!!