

Receta de Salmón Al Horno Con Salsa De Pimienta

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de pescado que es muy recomendable para la salud por su alto contenido en Omega3 y por sus vitaminas, espero que os guste.

Ingredientes

- Salmón en filetes (sobre 600grs)
- Vino blanco (un vaso)
- Pimienta negra en grano
- Sal
- Pimentón dulce
- Patatas pequeñas

Modo de Preparación

1. Lavar los filetes de salmón y secarlos con papel de cocina
2. Mezclar el vino con un poquito de pimentón
3. Triturar unos granos de pimienta negra y añadirlos al vino
4. Precalentar el horno a 180 Grados
5. En una fuente apta para horno, colocar el salmón y las patatas peladas, rociar todo con el vino por encima
6. Meter al horno y dejar unos 15 minutos hasta que esté hecho
7. Servir a continuación acompañado de las patatas asadas y...buen provecho!!!