

Receta de Salmón con Hierbas de Limón

03 Mar 2021



Hola a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de **Salmón con Hierbas de Limón** que nos ha enviado uno de nuestros seguidores, muchas gracias a **José María Santa maría** de recetaspicuna por compartirla con tod@s nosotr@s.

Ingredientes

- 2 1/2 tazas de pan rallado fresco
- 4 dientes de ajo picados
- 1/2 taza de perejil fresco picado
- 6 cucharadas de queso parmesano rallado
- 1/4 taza de tomillo fresco picado
- 2 cucharaditas de piel de limón rallada
- 1/2 cucharadita de sal
- 6 cucharadas de mantequilla derretida y dividido
- 1 (3 libras) de filete de salmón

Modo de Preparación

1. En un tazón poco profundo, combine el pan rallado, el ajo, el perejil, el parmesano queso, tomillo, piel de limón y sal; mezclar bien.
2. Agrega 4 cucharadas de mantequilla y revuelva ligeramente para cubrir; dejar de lado.
3. Seque el salmón con palmaditas. Coloque con la piel hacia abajo en una fuente para hornear engrasada.
4. Unte con la mantequilla restante; cubrir con la mezcla de migas.
5. Hornear a 350grados F durante 20 a 25 minutos o hasta que el salmón se desmenuce fácilmente con un tenedor.