

Receta de Salmón En Salsa De Naranja Y Tomillo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta exquisita receta de salmón con tomillo y salsa de naranja, espero que os guste, pues es muy fácil y rápida de preparar para estas fiestas de Semana Santa.

Ingredientes

- Salmón en filetes (según comensales)
- Aceite de oliva
- Zumo de naranja natural (dos o tres naranjas)
- Vino blanco (un vasito)
- Sal Pimienta y Tomillo

Modo de Preparación

1. Salpimentar los filetes de salmón
2. Poner un poco de aceite en una sartén y hacer los filetes de salmón hasta que se doren
3. Cuando estén dorados por los dos lados, echar el zumo de naranja y el vasito de vino blanco y espolvorearlos con un poco de tomillo, dejar hervir un rato hasta que espese un poco la salsa
4. Para que quede más espesa la salsa, podéis deshacer un poquito de maicena en un vaso con agua y añadirlo al salmón
5. Servir caliente con la salsa por encima y.....buen provecho!!!