



ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Salmón Asado con Limón y Hierbas

Un bocado delicioso y saludable

Sugerencia de presentación.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 25 min.
FÁCIL

Salmón Asado con Limón y Hierbas

Un bocado delicioso y saludable

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra Abordo.
- 100 g de cebolla Abordo
- El zumo de 1/2 limón
- 2 cucharadas de perejil picado Abordo.
- 2 cucharadas de eneldo fresco picado.
- Sal y pimienta
- 500 g de filetes de salmón Abordo.
- Hojas de espinacas tiernas Abordo.
- Rodajas de limón

PREPARACIÓN:

Precaliente el horno a 200°C. Ponga a fuego medio una sartén con 1 cucharada de aceite. Sofría la cebolla y el puerro, removiendo de vez en cuando, 4 minutos o hasta que empiecen a estar tiernos.

Mientras tanto, mezcle en un bol el aceite restante con el zumo de limón, las hierbas aromáticas, sal y pimienta. Lave el pescado bajo el chorro de agua fría y séquelo con papel de cocina. Póngalo en una bandeja plana refractaria.

Retire la sartén del fuego y esparza sobre el pescado la cebolla y el puerro. Vierta por encima el aceite aromatizado, asegurándose de que quede bien distribuido. Ase el pescado a altura media en el horno precalentado, 10 minutos o hasta que esté en su punto.

Reparta las espinacas entre 4 platos. Saque los filetes de pescado del horno y dispóngalos al lado de las espinacas. Adorne el plato con rodajas de limón y sírvalo enseguida.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 25 min.
FÁCIL

C-24107