



PESCADO AGRIDULCE

Ingredientes:

• 6 filetes de salmón • 4 ajos • 3 cucharadas de mantequilla • 4 limones Eureka (jugo) • Sal y pimienta al gusto • 3 cucharadas de aceite • 50 ml de miel • Arroz para acompañar

Procedimiento:

HORNO PRECALENTADO A 180°C 1. Salpimenta los filetes de salmón, coloca el aceite en una sartén y sella los filetes, reserva. 2. Aparte en otra sartén derrite la mantequilla, agrega el ajo, el jugo de limón y la miel. 3. Coloca los filetes en papel aluminio con la salsa, cierra el papel y mete al horno por 15 minutos o hasta que estén cocidos. 4. Sirve con arroz, ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6