



SALMÓN CON REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO

Ingredientes:

- 4 postas de salmón con piel
- Sal y pimienta al gusto
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 rebanadas de piña en almíbar
- ½ taza de arándanos deshidratados
- 1 taza de vinagre balsámico
- ½ taza de agua
- Arroz salvaje a la mantequilla para acompañar

Procedimiento:

1. Salpimenta el salmón por ambos lados. En una sartén caliente, vierte 2 cucharadas de aceite de oliva y coloca el salmón con el lado de la piel hacia abajo. Cocina hasta que la piel esté dorada. Voltea y cocina por el otro lado, hasta que el salmón cambie de color completamente. Reserva.
2. En una cacerola caliente vierte una cucharada de aceite y saltea la piña con los arándanos. Cocina por dos minutos. Agrega el vinagre balsámico y el agua. Cocina a fuego medio por 10 minutos o hasta que se espese.
3. Sirve el salmón sobre una cama de la reducción de vinagre balsámico. Acompaña con arroz salvaje a la mantequilla.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4