



## SALMÓN CON SALSA DE PERA

### Ingredientes:

- 4 postas de salmón con piel
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- ¼ cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 2 peras peladas, descorazonadas y en cubos
- 1 taza de crema para batir (250 ml)
- 1 taza de agua
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo

### Procedimiento:

1. Salpimenta las postas de salmón por ambos lados y séllalas por ambos lados.
2. En el mismo sartén, saltea la cebolla con el ajo hasta que estén transparentes. Añade las peras y sazona con el consomé. Agrega la crema y el agua y mezcla perfectamente.
3. Añade las postas de salmón, tapa y cocina a fuego bajo por cinco minutos para terminar la cocción.
4. Sirve y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

30 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4