



## SALMÓN CON SALSA DE YOGHURT Y MENTA

### Ingredientes:

- 4 postas de salmón con piel
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 taza de yogurt natural sin azúcar
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 2 cucharaditas de menta picada
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 2 tazas de papas cambray cocidas en agua con sal
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

### Procedimiento:

1. Salpimenta las postas de salmón. En una sartén caliente con aceite, coloca el salmón con el lado de la piel hacia abajo. Cuando la piel esté dorada, voltea las postas para terminar la cocción del salmón. Reserva.
2. Mezcla en yogurt con el jugo de limón, la menta y el consomé. Reserva.
3. Parte en cuatro las papitas cambray previamente cocidas. Saltéalas en una sartén caliente con aceite de oliva y salpiméntalas.
4. En un platón, coloca las postas de salmón y báñalas con la salsa de menta. Acompaña con las papitas cambray.
5. Sirve y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

30 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4