

SALMÓN CON VERDURAS

Ingredientes:

- 1 pieza de pimiento rojo cortado en tiras
- 1 pieza de pimiento amarillo cortado en tiras
- 1 pieza de pimiento naranja cortado en tiras
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 3 cucharadas de aceite
- 4 trozos de salmon (100 g c/u)
- $\frac{3}{4}$ taza de azucar mascabado
- 3 cucharadas de salsa de soya
- $\frac{1}{2}$ taza de miel de abeja
- 3 cucharadas de vinagre de manzana
- 2 cucharadas de semillas de ajonjolí
- Papel aluminio

Procedimiento:

- Mezcla las tiras de pimientos en un tazón, salpimenta e incorpora el aceite. Extiende sobre un refractario y coloca las piezas de salmón sobre ellas.
- En un tazón añade el azúcar mascabado junto con la salsa de soya, la miel de abeja, el vinagre de manzana y las semillas de ajonjolí. Mezcla perfectamente.
- Vierte la preparación anterior sobre los trozos de salmón, cubre con papel aluminio y hornea a 190 °C durante 12 minutos. Retira del horno.
- Sirve y presenta acompañado por los pimientos.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4

