



## SALMÓN CON VINAGRETA DE NUEZ

### Ingredientes:

Sal y pimienta, al gusto  
4 postas de salmón  
2 cucharadas de aceite de oliva

### Para la vinagreta:

- ¼ de taza de vinagre de arroz (65 ml)
- ½ taza de aceite de cacahuete (65 ml)
- ¼ de taza de nuez, picada (60 g)
- Sal y pimienta, al gusto

### Procedimiento:

1. Salpimenta el salmón, en una sartén calienta el aceite, fríe el salmón por ambos lados hasta que esté bien cocido o al término de tu elección.
2. Para la vinagreta, mezcla el vinagre de arroz con el aceite de cacahuete, la nuez y sazona al gusto.
3. Sirve el salmón, baña con la vinagreta y ofrece.

**Tiempo de preparación:** 20 minutos  
**Grado de dificultad:** Fácil  
**Porciones:** 4