

SALMÓN GLASEADO

Ingredientes:

- 4 rebanadas de salmón
- ¼ de barra de mantequilla (65 ml)
- ¼ de cebolla picada
- ¾ de taza de miel de abeja
- 3 chiles chipotles
- ¼ de taza de caldo de pescado o camarón
- Sal, al gusto

Procedimiento:

1. En una cacerola caliente 3 tazas de agua con sal, cocina el salmón hasta que empiece a cambiar de color y esté bien cocido.
2. Para la salsa, en una sartén caliente funde la mantequilla, fríe la cebolla hasta que dore ligeramente. Licúa la miel de abeja con los chiles chipotle, al caldo de pescado y sazona al gusto.
3. Lleva al fuego con la cebolla y cocina hasta que suelte el hervor y espese ligeramente. (si es necesario agrega un poco más de caldo de pescado)
4. Sirve el salmón, acompaña con la salsa y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4