



## SALMÓN A LA CREMA DE ENELDO

### Ingredientes:

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

### *Para la salsa:*

- 2 tazas de crema (500 ml)
- 3 cucharadas de mantequilla, fundida
- ¼ de cebolla, picada finamente
- 1 cucharada de eneldo seco
- ½ cucharadita de tomillo seco

### Procedimiento:

1. Salpimenta los filetes de salmón, en una sartén caliente el aceite de oliva, fríe los filetes por ambos lados hasta que estén ligeramente dorados y cocidos.
2. Para la salsa, mezcla todos los ingredientes perfectamente y en el mismo sartén donde freíste el salmón agrega la salsa y cocina por 3 minutos o hasta que espese ligeramente.
3. Sirve el salmón acompañando con la crema de eneldo y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4