



SALMÓN CON SALSA DE MANGO

Ingredientes:

- 4 postas de salmón con piel
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite para freír

Para la salsa de mango:

- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 taza de mango en almíbar
- 1 taza de leche
- ½ taza de agua
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- Rebanadas de mango para decorar

Procedimiento:

1. Salpimenta el salmón por ambos lados. En una sartén caliente séllalos primero del lado de la piel. Voltéalos y tápalos. Cocina por 3 minutos a fuego bajo o hasta que estén bien cocidos. Reserva.
2. En la misma sartén, derrite la mantequilla y saltea la cebolla y el ajo. Cuando la cebolla esté un poco transparente, agrega el mango. Cocina por 3 minutos.
3. Coloca todo en la licuadora junto con la leche, el agua y el consomé. Vierte la salsa en una cacerola limpia y permite que suelte el hervor.
4. Sirve el salmón con la salsa y unas rebanadas de mango. Ofrece.

