



SALMÓN CON SALSA DE SOYA Y AJONJOLÍ

Ingredientes:

Sal y pimienta, al gusto
4 filetes de salmón

2 cucharadas de aceite de oliva SALSA:

- ½ taza de salsa de soya
- ¼ de taza de vinagre blanco
- ¼ de taza de agua
- 2 cucharadas de cebollin, picado
- 1 cucharadita de azúcar
- ¼ de cucharadita de jengibre, en polvo
- 1 cucharada de aceite de ajonjolí
- 2 cucharadas de ajonjolí

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 la salsa de soya con el vinagre, el agua, el cebollin, el azúcar, el jengibre, el aceite de ajonjolí y el ajonjolí. Mezcla perfectamente hasta incorporar todos los ingredientes.
3. Sirve el salmón acompañando con la salsa y ofrece.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Grado de dificultad: Fácil

Porciones: 4

