



## SALMÓN PICANTE

### Ingredientes:

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

### Para la salsa:

- 2 cucharadas de mantequilla
- ¼ de cebolla, finamente picada
- 2 dientes de ajo, picados
- ½ taza de apio, picado
- 2 chiles serranos, picados
- ¾ de taza de salsa cátsup
- ¼ de taza de agua
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 2 cucharadas de salsa inglesa
- 2 cucharadas de mostaza
- Sal y pimienta, al gusto

### 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, en una cacerola caliente funde la mantequilla, sofríe la cebolla y el ajo hasta que la cebolla esté transparente, agrega el apio, los chiles, la salsa cátsup, el agua, el vinagre, la salsa inglesa y la mostaza, mezcla perfectamente para que se incorporen bien todos los ingredientes y deja que de un hervor y se vaya consumiendo el líquido a la mitad, sazona al gusto.
3. Sirve el salmón acompañando con la salsa y ofrece.

---

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4