



Salmón en salsa de naranja y curry



Tiempo de preparación: 10 minutos



Raciones: 1

INGREDIENTES

- Filete de salmón
- 4 -5 cucharadas de leche de coco en lata
- El jugo de una naranja y media
- 1 cucharadita de Maizena
- Curry

PREPARACIÓN

1. Exprimimos la naranja y mezclamos el zumo con la Maizena.
2. Llevamos la mezcla a la sartén a fuego bajo.
3. Añadimos el curry y la leche de coco. Cocinamos 5 minutos y retiramos de la sartén. Reservamos.
4. En la misma sartén, cocinamos el salmón a la plancha con un chorrito de aceite.
5. Servimos el salmón con nuestra verdura preferida y la salsa de naranja y curry por encima.



609 567 839



Claricetas.es



claricetas