



Filete de Salmón al Horno

Ingredientes:

- 1 Cda. Aceite de Oliva extra virgen
- ½ Cda. Sal
- Pimienta molida
- 4 filetes de salmón sin piel de 6 onzas y aproximadamente 1¼" de grosor

Procedimiento:

1. Sazone el salmón con sal y pimienta.
2. Caliente el aceite en un sartén de 12" antiadherente.
3. Cocine el salmón a fuego mediano-alto, sin moverlo, por aproximadamente 4 minutos.
4. Voltee los filetes y baje el fuego a medio. Continúe cocinando por 4 a 5 minutos más y sirva.