Receta SALMÓN CON NATA

Tiempo 10-15 Min

Dificultad Media

Ingredientes

- 600g Lomos de Salmón
- 2 dientes de ajo
- 1 Rama de perejil
- 200ml de Nata liquida
- 30ml de Aceite oliva
- 4g de Sal
- 1 pizca de pimienta

Preparación

Cocinamos el salmon por los dos lados, ponemos la nata en la sarten con el perejil, la sal y pimienta. Introducimos el salmon en la salsa hasta que reduzca la nata y estara listo.

Raciones:

4 Personas

Sheila P