Receta de Salmón con Salsa de Mango

15 Sep 2014

Buenos días a tod@s, comenzamos la semana con esta rica receta de pescado, un plato exquisito para degustarlo en familia, seguro que os encantará a tod@s l@s amantes de este rico pescado.

Ingredientes

- Salmón en rodajas (cuatro o seis, según comensales)
- Mango (uno o dos)
- Zumo de limón (uno o dos)
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

Modo de Preparación

1. En una fuente honda poner el salmón con agua y un poco de sal durante unos quince minutos, después sacarlo y escurrirlo
2. Pelar el mango y trocearlo
3. Mezclar el mango con el zumo de limón y un poco de sal y pimienta, batirlo bien hasta obtener una crema muy fina
4. Poner aceite en una sartén y freír las rodajas de salmón, sacarlas y poner en papel absorbente
5. Antes de servirlo, meterlo al horno unos cuatro minutos A 180º
6. Servir acompañado de la salsa de mango y si queréis un poco de arroz blanco y....buen provecho!!!