



SALMÓN CON SALSA DE SOYA Y AJONJOLÍ

4 porciones

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
 - 4 filetes de salmón
 - 2 cucharadas de aceite de oliva
- SALSA:
- ½ taza de salsa de soya
 - ¼ de taza de vinagre blanco
 - ¼ de taza de agua
 - 2 cucharadas de cebollin, picado
 - 1 cucharadita de azúcar
 - ¼ de cucharadita de jengibre, en polvo
 - 1 cucharada de aceite de ajonjolí
 - 2 cucharadas de ajonjolí

Método de Preparación:

1. Salpimienta 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, mezcla la salsa de soya con el vinagre, el agua, el cebollin, el azúcar, el jengibre, el aceite de ajonjolí y el ajonjolí. Mezcla perfectamente hasta incorporar todos los ingredientes.
3. Sirve el salmón acompañando con la salsa y ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****