



<https://www.mepillasquisando.com>



SALMON CON PIMIENTOS ASADOS



INGREDIENTES:

4 Trozos de Salmón de ración.
2 Pimientos morrones.
2 Cebollas.
1 Cucharadita de Eneldo.
Sal y Pimienta.
Aceite de Oliva.

ELABORACIÓN:

Lavamos y untamos con aceite los pimientos y los ponemos en una bandeja de horno junto con las cebollas sin quitar la cascara exterior. Introducimos al horno y asamos. De vez en cuando les vamos dando vueltas para que se hagan por parejo. Una vez asados los dejamos un poco atemperar. Los pimientos los metemos en una bolsa, pasado una hora los sacamos, quitamos la piel y las semillas y los hacemos tiras. Cortamos las cebollas en juliana y mezclamos con los pimientos, aliñándolos con la sal, la pimienta y el aceite, reservamos. Untamos los trozos de salmón con aceite y eneldo y los hacemos a la plancha. Servimos con la ensalada de pimientos.

<https://www.mepillasquisando.com>