



<https://www.mepillasquisando.com>



1254 - SALMÓN CON PATATAS PANADERA



INGREDIENTES:

Filetes de salmón fresco.
4 Patatas.
Aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto.
Tomillo fresco o seco.
Romero fresco o seco.
Ajo (opcional).
Limón (opcional).

ELABORACIÓN:

Precalentamos el horno a 200°. Pelamos las patatas y cortamos en rodajas finas. Enjuagamos los filetes de salmón y secamos con papel de cocina. Los colocamos en una bandeja para horno ligeramente engrasada con aceite de oliva. En un bol, mezclamos las patatas con un poco de aceite de oliva, sal, pimienta, tomillo y romero. Si lo prefiere, puede añadir ajo picado para darle más sabor. Distribuimos las rodajas de patata debajo de los filetes de salmón. Horneamos durante aproximadamente 20-25 minutos, o hasta que las patatas estén doradas y crujientes, y el salmón esté jugoso en el centro. Opcionalmente, puedes exprimir un poco de limón fresco sobre los filetes de salmón antes de servir. Servimos caliente.

FACEBOOK: Cocina Española Casera