

## **Lomos de Salmón Noruego con teriyaki**

### **Ingredientes (4 raciones)**

600 g Salmón Noruego sin espinas pero con piel

200 g de salsa teriyaki

4 cucharaditas de semillas de sésamo

Sal

Pimienta negra molida al gusto

### **Elaboración**

Cortamos el Salmón Noruego en lomos de 150 g cada uno y los marinamos en la salsa teriyaki durante 30 minutos.

Asamos el pescado por la parte de la piel primero, durante unos minutos, hasta que la piel quede crujiente.

Con la ayuda de una brocha untamos la salsa sobrante por la parte de la carne.

Le damos la vuelta y asamos unos minutos más.

Servimos decorado con las semillas de sésamo.