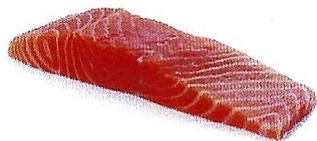


Espetos de Salmón Noruego



Ingredientes:

- 4 filetes de salmón con piel de 100g cada una
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 200g de mango en cuadritos muy pequeños
- 1 cebolla roja picada en cuadraditos
- 6 cucharadas de cilantro picado
- ½ pimienta roja picado en cuadritos muy pequeños
- ½ naranja
- 8 brochetas largas
- Sal
- Pimienta
- Vinagre blanco



4 RACIONES

Elaboración:

- 1 Atravesamos cada filete de salmón con 2 brochetas. Mojamos con una brocha con aceite el salmón y la parrilla. Salpimentamos el salmón.
- 2 Ponemos las brochetas de salmón en la parrilla caliente y dejamos 4 minutos por cada lado. Antes de darle la vuelta, brocheamos con aceite el salmón.
- 3 Mientras, mezclamos el mango, cebolla, cilantro, pimienta roja y, aderezamos exprimiendo la naranja y añadiéndole abundante aceite de oliva, un chorrito de vinagre blanco, sal y pimienta.
- 4 Una vez cocinado el salmón ponemos en una tabla o fuente de servir. Ponemos la picada previamente elaborada sobre el salmón para servir.

