

## Brochetas de Salmón Noruego fresco a la parrilla con aliño cítrico

Porciones (4)

### Ingredientes

700 grs de lomos de Salmón Noruego fresco, sin espinas ni piel

sal y pimienta

2 cda aceite de oliva virgen extra

4 ud. palito de brocheta

### Para el aliño de cítricos con perejil

1 diente de ajo

1 ud. limón

1 manojo perejil fresco



### Preparación

- ✓ Enjuagar los filetes de Salmón Noruego en agua fría, secar con papel de cocina y cortar en dados grandes.
- ✓ Rociar los dados con un chorro de aceite de oliva y ensartar los dados en los pinchos. Sazonar con sal y pimienta y disponer en la barbacoa alrededor de 3-4 minutos por cada lado.

### Aliño cítrico con perejil

- ✓ Lavar, separar las hojas del perejil y picarlas finamente. Pelar y picar finamente el ajo. Exprimir el zumo de 1 limón y mezclar bien con el perejil, el ajo y un poco de agua para suavizar el sabor cítrico.
- ✓ Servir las brochetas con un toque del aliño de cítricos en cada una.
- ✓ Consejo: Si se utilizan pinchos de madera, remojarlos al menos 30 minutos en agua fría antes de ponerlo en la parrilla de la barbacoa.