



### SALMÓN AL ROMERO

#### INGREDIENTES

4 Filetes de salmón  
1 Cebolla blanca rebanada  
2 ramas de romero fresco  
2 Cucharaditas de aceite de oliva  
Pimienta blanca.

#### PREPARACIÓN

Limpie perfectamente los filetes de salmón sazone con sal y pimienta los filetes. En un sartén con teflón caliente el aceite y cocine los filetes a que sellen. Reserve.

Pique la cebolla y acitrone en el sartén a fuego lento.

En un recipiente rectangular coloque los filetes de salmón y cúbralos con la cebolla y las ramas de romero.

Deje cocinar durante unos 5 a 10 minutos a fuego bajo.

Rinde 4 porciones.