



SALMÓN CON SALSA DE MOSTAZA

INGREDIENTES

- 1 Pepino
- 2 Tazas de agua
- 1 Cucharadita de cáscara de limón rallada fina
- 2 Ramitas de eneldo fresco
- 400gr De salmón + salsa de mostaza
- 4 Cucharadas de mostaza Dijon
- 4 Cucharadas de jugo de limón

PREPARACIÓN

Con un pelador de verduras, corte el pepino en tiras largas.

Coloque en un sartén el agua, la cascara de limón y el eneldo. Lleve a hervir a fuego medio.

Baje el fuego, agregue el salmón y cocine 5-6 minutos o hasta que el pescado se separe al probar con un tenedor.

Para hacer la salsa, coloque la mostaza y el jugo de limón en un recipiente y mezcle. Para servir, cubra el plato con las tiras de pepino y coloque encima el salmón y la salsa.

Rinde para 4 porciones.