



INGREDIENTES

4 filetes de salmón de 200 g con piel
Sal
1 cucharadita de curry en polvo
1 cucharada de ralladura de limón
2 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de especias aromáticas, como semillas de cilantro, de comino o de hinojo, o una mezcla de ellas, ligeramente prensadas

COCCIÓN

15 min
60
Vapor solo
Nivel del horno 2
500 ml



SALMÓN AL VAPOR CON ESPECIAS AROMÁTICAS

Para 4 personas. Nivel de dificultad 1

- 1 Limpia de escamas y espinas los filetes de salmón, y sazona con curry y sal la cara sin piel.
- 2 Pinta una bandeja de horno con un poco de aceite y coloca los filetes con la piel hacia arriba. Haz un corte en la piel cada 3 cm con un cuchillo muy afilado. Corta una rodajita de cáscara de limón en tiras muy finas.
- 3 Pinta con aceite de oliva la piel del salmón en la que previamente has realizado los cortes e introduce en ellos la piel de limón. Salea ligeramente y espolvorea la piel con la mezcla de especias.
- 4 Cocina el salmón en el nivel 2 con el programa “Vapor solo” a 60 °C durante 15 minutos.

Presentación

Corta el salmón con cuidado y sírvelo en platos calentados previamente.