



PESCADOS

Salmón en 7 Minutos

Porción de salmón jugosa y bien sazonada, lista en minutos en tu freidora de aire, sin complicaciones.

Tiempo: **7 min**

Dificultad: **Fácil**

Porciones: **2 personas**

INGREDIENTES

2 porciones de salmón Unimares

1 cucharada de aceite de oliva

1 diente de ajo picado

Perejil fresco picado

1/2 limón (jugo)

Sal y pimienta al gusto

Vegetales al gusto para acompañar

PREPARACIÓN

- 1 Sazona el salmón con sal, pimienta, ajo picado, jugo de limón y un chorrito de aceite de oliva.
- 2 Precalienta la freidora de aire a 200°C durante 2 minutos.
- 3 Coloca el salmón con la piel hacia abajo y cocina 7 minutos, sin necesidad de voltear.
- 4 Decora con perejil fresco y sirve de inmediato junto a tus vegetales favoritos.

Hecha con productos **Unimares** · Camarón y mariscos de calidad

unimares.com/catalogo