Lomo de Salmón en Hojaldre con Verduras



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Eneldo: c/n
Lomo de salmón mediano: 1 Unidad
Sal y Pimienta: c/n
Zanahorias baby: c/n
Ajos tiernos: c/n
Hojaldre: 1 Unidad
Mantequilla: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Salpimentar y marcar bien el **lomo** de **salmón** por cada lado en una sartén bien caliente.
- Dejar enfriar.
- Envolver el *lomo* en **hojaldre** y pincelar con el *huevo*, hornear a 180 ºC durante 25 minutos o hasta que el **hojaldre** esté dorado.
- Limpiar bien la verdura y saltearla con un poco de *mantequilla*, *eneldo*, durante 5 minutos y acompañar el *salmón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-salmon-en-hojaldre-con-verduras