

# 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 °C 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>