

Lista de ingredientes para la receta Salmón a la lata con mantequilla de sésamo y merquén acompañado de charquicán casero

Cebollas grilladas

- Cebollas 2 Unidades

Charquicán

- Pimenton verde picado 1/2 Taza
- Pimentón en polvo 1 cda.
- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Perejil picado 1/2 Taza
- Papas 1 k
- Pimentón rojo picado 1/2 Taza
- Charqui (Carne seca) 1 Taza
- Sal y Pimienta A gusto
- Zanahorias picadas 1/2 Taza
- Ajo picado 1 Cantidad necesaria
- Arvejas blanqueadas 1 Taza
- Zapallo 1 k
- Cebolla picada 1 Taza

Mantequilla

- Semillas de sésamo 5 cdas.
- Merquen 1 cda.
- Salsa de soja 6 cdas.
- Manteca clarificada 200 g

Salmón

- Aceite 2 cdas.
- Filete de salmón 1.200 g