Salmón con costra de cítricos

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Pimienta: A gusto
Lomo de salmón: 250 g
Naranja: 1 Unidad
Brotes: Cantidad necesaria
Lima: 1 Unidad
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pan Rallado: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 250ºC.

Para comenzar

- Rallar la piel del *limón*, la lima y la *naranja* y los mezclar en un bol con el pan rallado, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Colocar esta mezcla sobre el *lomo* de **salmón** y hornearla a 210º durante 10 minutos.
- A media cocción, cambiar la función del horno y *gratinar*.
- Por otro lado, *condimentar* los brotes para hacer una ensalada y servirla como *acompañamiento* al *lomo* de *salmón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-con-costra-de-citricos