

# 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 250°C.
- 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 210° 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>