Salmón con Salsa de Alcaparras y Naranja



Ingredientes

Aceite de Oliva Olivetto Extra Virgen Suave: 50 Ml.
Jugo de Naranja: 250 Ml.
Mantequilla: 100 grs
Alcaparras: 250 Gramos
Filet de salmón: 1 Unidad
Azucar: 180 grs

Preparación de la Receta

- En una sartén se derriten los 50 gr de *mantequilla*, y se ponen a sofreír por 5 minutos los 250 grs de alcaparrras previamente escurridas, se agrega luego los 250 ml del *jugo* de **naranja** y el azúcar, se baja el fuego y se deja reducir por espacio de 20 minutos, revolviendo c
- En otro sartén se agrega los 50 ml de aceite de Oliva Olivetto se deja calentar por espacio de 2 minutos y se agregan los filetes de **Salmón** sal *condimentar* sobre ellos, dejar sellar por todos los lados y servir, cubrir con la salsa previamente preparada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-con-salsa-de-alcaparras-y-naranja