

# Salmón gratinado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Limon:** 1 Unidad

**Bulbos de hinojos:** 2 Unidades

**Lomo de salmón:** 500 g

**Aceite de oliva virgen:** Cantidad necesaria

**Leche:** 1/4 L

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Parmesano para rallar:** 1 Pieza

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Precalentamos el horno a máxima potencia.
- Luego, partimos el *hinojo* a la mitad y lo ponemos a *hervir* en una *cacero* con leche.
- Cuando el *hinojo* esté hervido, lo colocamos en una fuente, rallamos parmesano por encima y lo gratinamos en el horno.

### Para terminar

- Cocinamos el **salmón** a la *plancha* durante 3 minutos por cada lado con un par de rodajas de *limón* al lado
- Salpimentamos el *salmón* y los emplatamos acompañándolo del *hinojo*
- Servimos

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-gratinado>