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 *cacerola* 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