

Salmón de pimienta

Ingredientes

Para 6 personas:

1.2 kg de salmón (si es posible trozos de piel sin piel y sin bordes, se puede congelar salmón, no es necesario que se descongele antes: simplemente sácala al comenzar la receta)

5 o 6 pimientos

Aceite de oliva

Pimienta de espeletía

2 cucharadas de miel

Sal

3 cucharadas de semillas de sésamo (o sésamo recubierto con wasabi)

Opcional: Wasabi Hazelnut

Preparación

1. Detalle los pimientos en cubos pequeños.
2. Poner el horno para precalentarse a 200 ° C
3. Dora los pimientos en una sartén con aceite de oliva, sal, pimienta y pimienta Espelette. Cocine durante unos 10 minutos, revolviendo de vez en cuando.
4. Al final de la cocción, agregue la miel y el wasabi
5. En un plato que entra en el horno, extienda los pimientos y coloque los trozos de salmón sobre él.
6. Espolvorea con sésamo.
7. Hornee durante 15 a 20 minutos dependiendo del grosor de las piezas (y si el pez está congelado).

Acompañamiento

Arroz.