

# Salmón en Salsa Teriyaki

## *Ingredientes:*

500 gr. De Salmón cortado en filetes con piel, o la cantidad de filetes que necesite.

La concha rallada de un limón.

El jugo de un limón.

2 dientes de ajo triturados.

½ taza de salsa teriyaki o marinada teriyaki.

1/8 de cucharadita de pimienta de cayena (opcional).

Sal y pimienta al gusto.

## *Preparación:*

Paso 1: Ralla la piel del limón, evitando que la parte blanca se ralle también.



Paso 2: Sacarle el jugo a ese limón, exprimiéndolo bien.



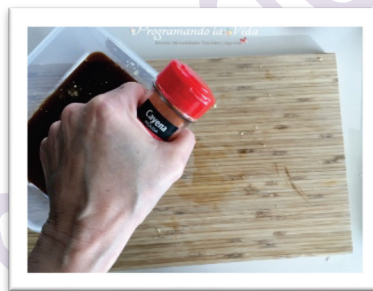
Paso 3: Pelar los dientes de ajo y triturarlos o picarlos muy finamente.



Paso 4: Añadir la marinada o la salsa teriyaki.



Paso 5: Agregar la pimienta de cayena si deseas que el salmón este mas picante, si no salte este paso.



Paso 6: Condimentar con sal y pimienta al gusto.



Paso 7: lavar los filetes de salmón y escurrirlos y secarlos con toallas de papel.



Paso 8: Mezclar bien la marinada hasta que todos los ingredientes se disuelvan bien y obtengas una marinada homogénea.



Paso 9: Introducir el salmón en el recipiente, un filete de cada vez, dando vueltas para que la marinada recubra todo el filete.



Paso 10: Dejar reposar en la nevera por 2 horas como mínimo. Lo mejor es de un día para otro.

Paso 11: En una sartén antiadherente caliente, colocar los filetes con la piel hacia abajo, tapar y dejar cocinar por 20 min. No dejes que se cocine mucho por este pescado tiende a secar.

Servirlo de inmediato acompañado de brócolis al dente.

Programando la Vida