

Recetario especial  
*de Cuaresma*



# Salmón

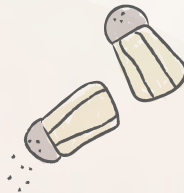
en salsa de maracuyá

Por: Carolina Zapata



## Ingredientes

- 2 filetes de salmón
- Jugo de 1 limón
- 1 cucharada de mostaza
- Pimienta negra al gusto
- Sal al gusto
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de salsa soya
- 1 taza de pulpa de maracuyá
- 1 cucharadita de maicena
- 2 cucharadas de agua
- 1 cucharadita de miel
- Gotas de limón
- 200 g de camarones limpios
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 diente de ajo picado
- Perejil fresco



### Para acompañar:

- Puré de papa cremoso y ensalada fresca

## Preparación

**Marina el salmón** con jugo de limón, mostaza, pimienta negra, sal, aceite de oliva y salsa soya. **Déjalo reposar durante 30 minutos.** Luego séllalo en una sartén caliente durante 3 minutos por cada lado hasta que esté dorado y jugoso.

**Para la salsa,** licúa y cuele la pulpa de maracuyá. Llévela a la sartén del salmón, agrega unas gotas de limón, un toque de miel y la maicena disuelta en agua. **Cocina a fuego medio** hasta que espese ligeramente.

**Saltea los camarones** con mantequilla, ajo, un chorrito de agua, aceite y perejil hasta que estén rosados. **Incorpora el salmón a la salsa** para que se impregne bien y sirve con puré de papa cremoso y ensalada fresca.

Mari  
Amiga



Carolina  
Zapata

