

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **ENSALADAS Y VEGETARIANOS**

### **ENSALADA DE SALMÓN Y PERAS**

#### *INGREDIENTES:*

- 1/2 Taza de aceite de oliva
- 6 Cucharadas de vinagre balsámico
- 2 Cucharadas de miel
- 2 Cucharadas de zumo de limón
- Sal y pimienta
- 4 Filetes de salmón de 4 onzas
- Lechuga
- 2 Peras peladas
- 1/4 Taza de avellanas tostadas

#### *PROCEDIMIENTO:*

Bate en un bol la taza de aceite de oliva, las cucharadas de vinagre balsámico, las cucharadas de miel, el de zumo de limón, sal y pimienta para obtener una vinagreta.

Resérvala.

Lava los filetes de salmón y sécalos.

Humedécelos con un poco de la vinagreta.

Ásalos a la brasa hasta conseguir el punto de cocción deseado.

Mientras se asa el pescado, troza la lechuga y mézclala con la vinagreta.

Coloca encima los filetes de peras peladas, luego las avellanas tostadas y finalmente los filetes de salmón calientes.

Coloca el resto de vinagreta y sirve.