

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

ENSALADAS

ENSALADA DE SALMON Y PERAS:

INGREDIENTES:

4 Filetes de salmón (de 4 onzas cada uno)

1 Planta de lechuga

½ Taza de aceite de oliva

¼ Taza de avellanas tostadas

6 Cucharadas de vinagre balsámico

2 Cucharadas de miel

2 Cucharadas de jugo de limón

Sal y pimienta

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PREPARACION:

Bate en un recipiente, $\frac{1}{2}$ taza de aceite de oliva, 6 cucharadas de vinagre balsámico, 2 cucharadas de miel, 2 cucharadas de jugo de limón, sal y pimienta para hacer una vinagreta.

Déjala a un lado por un momento. Entre tanto, lava 4 filetes de salmón de 4 onzas y sécalos.

Riégalos con un poco de la vinagreta. Ásalos a la brasa hasta conseguir el punto de-

-cocción deseado. Mientras se asa el pescado, corta en trozos la lechuga y mézclala con la vinagreta.

Coloca los filetes de 2 peras peladas por encima y luego agrega $\frac{1}{4}$ de taza de avellanas tostadas.

Finalmente agrega los filetes de salmón calientes.

Riega con el resto de vinagreta y sirve.