

Salmón a la Bosc

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Pastelero

INGREDIENTES

0	
4	Salmón — lomos
1	Limones
2	Tomate
2 cucharada/s	Perejil — picado
2 cucharadita/s	Pan — rallado
2 dientes	Ajos — muy picados
200 gr	Champiñones
	Aceite oliva
	Sal

ELABORACIÓN

Poner en la bandeja de horno un chorreón de aceite de oliva y engrasarla bien.
Poner sobre ella los cuatro trozos de lomos de salmón limpios de piel y espinas, añadir a cada trozo de salmón una rodaja de limón y medio tomate, rociar con un buen chorreón de aceite de oliva y sal.
Mezclar el ajo perejil y pan rallado y cubrir los trozos con ello, colocar los champiñones limpios y cortados alrededor de la bandeja de horno meter al horno a 180 grados entre 12 15 minutos dependiendo del grosor del salmón.
Una vez cocido al punto que se desee retirar del horno y servir.