

Salmón a la Bosc

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

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.