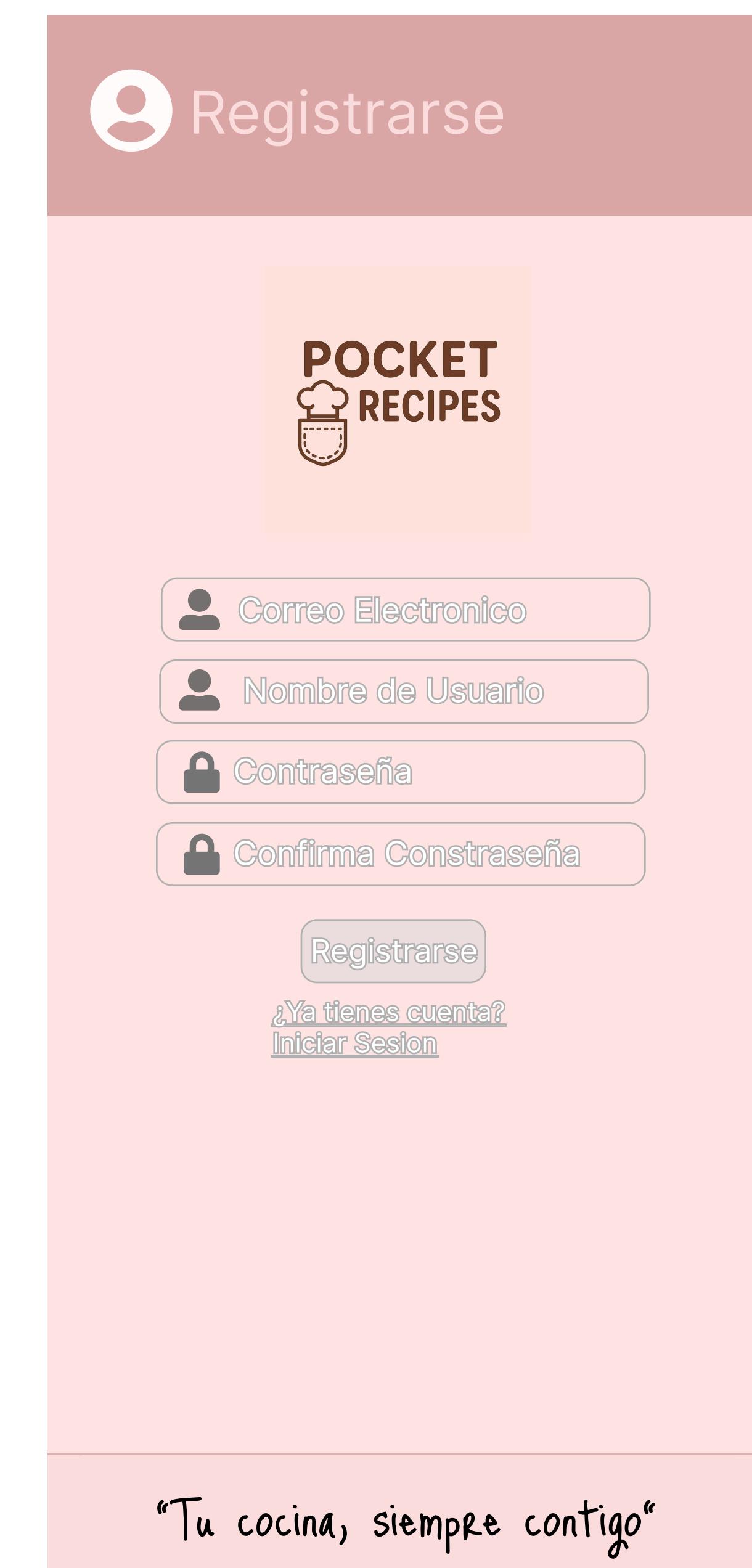
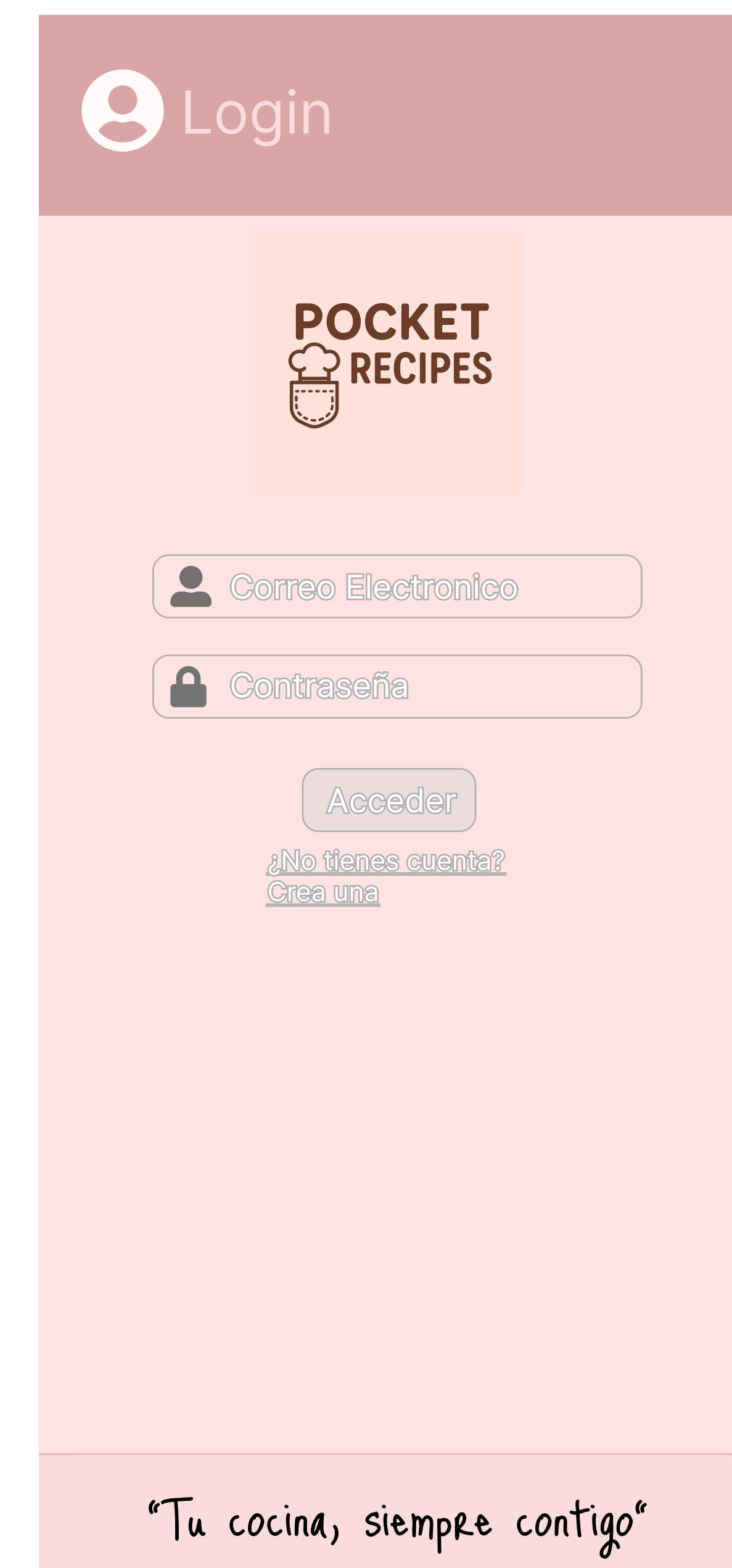
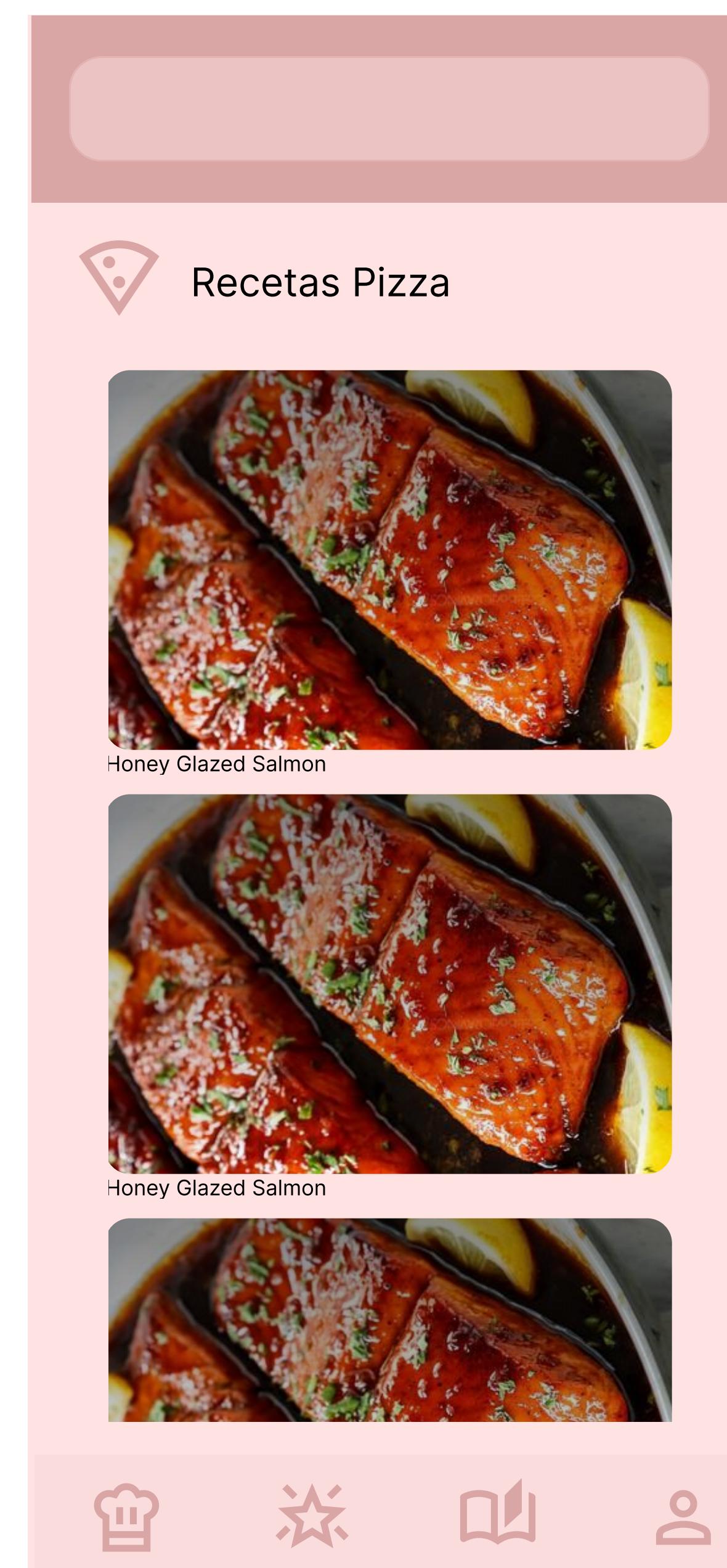
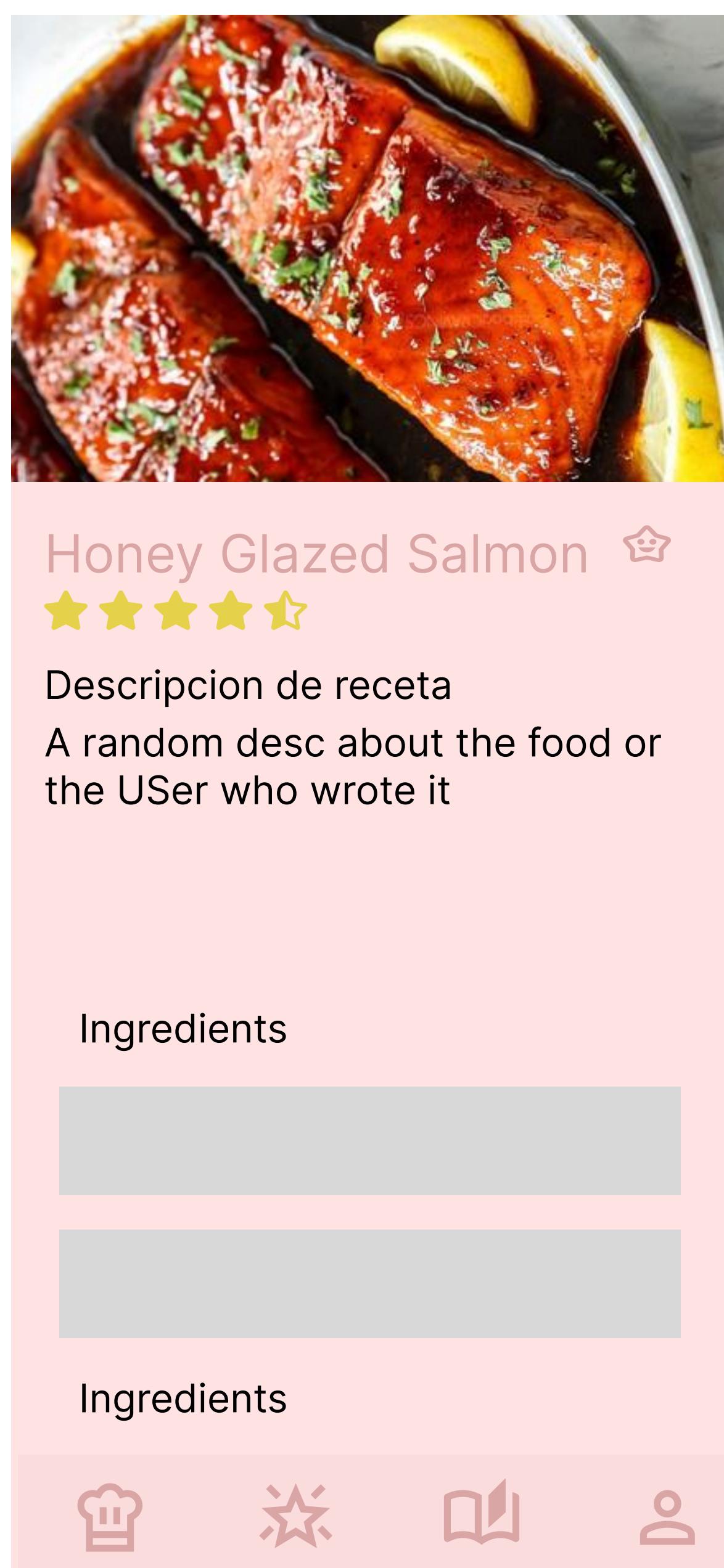


DAA6A6
FFE3E3
E0B0B0
FADCDC



"Tu cocina, siempre contigo"

"Tu cocina, siempre contigo"



737373



E4E4E4



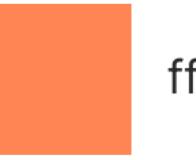
1e1e1e



2a2a2a



1a1a1a



ff8555



171717



111111





POCKET RECIPES

Tu cocina, siempre contigo

Email

tu@email.com

Contraseña

Contraseña

Iniciar Sesión

¿Olvidaste tu contraseña?

¿No tienes cuenta? Regístrate



POCKET RECIPES

Nombre Completo



Juan Perez

Email



tu@email.com

Contraseña



Contraseña

Confirmar Contraseña



Contraseña

Crear Cuenta

Al registrarte aceptas nuestros **Términos de Uso** y **Política de privacidad**

¿Ya tienes cuenta? [Inicia Sesión](#)



Hola, Chef!
Que cocinaras hoy?



Buscar recetas, ingredientes ...

Todos

Desayuno

Almuerzo

Cena

Ingredientes Disponibles

[Ver Todos](#)



Pollo



Res



Pezcado



Cerdo

Recetas Recomendadas



Salmón Glaseado con Miel

Delicioso salmón con glaseado de miel y soja, perfecto para una cena especial

⌚ 30 min

cook Medium

★ 4.8



Salmón Glaseado con Miel

Delicioso salmón con glaseado de miel y soja, perfecto para una cena especial

Mis Ingredientes



Buscar recetas, ingredientes ...

Todos

Desayuno

Almuerzo

Cena

Proteínas



Pollo



Res



Pezcado



Tofu



Camaron



Puerco



Queso

Vegetales



Tomate



Cebolla



Brocoli



Zanahoria



Espinaca



Aguacate

Carbohidratos





Nueva Receta

Comparte tu creación



Toca para subir foto
JPG, PNG hasta 5MB

Nombre de la receta

Ej: Pasta Carbonara Clasica

Descripción

Describe tu receta...

Tiempo

30 min

Porciones

4

Dificultad

Facil



Ingrediente

Ej: Pasta Spaghetti

Cantidad

Ej: 400 g

+ Agregar Ingrediente

Pasos de preparación

1 Ej: Hervir agua con sal

+ Agregar Paso

Guardar Borrador

Publicar



Mi Colección

Tus recetas y favoritos

Mis recetas

Favoritos

Guardados

12

Recetas

48

Favoritos

Recetas Publicadas



Tu receta

Salmón Glaseado con Miel

Delicioso salmón con glaseado de miel y soja, perfecto para una cena especial

⌚ 30 min

cook time

★ 4.8



Tu receta

Salmón Glaseado con Miel

Delicioso salmón con glaseado de miel y soja, perfecto para una cena especial

⌚ 30 min

cook time

★ 4.8



Agregar nueva receta



Hola, Chef!
Que cocinaras hoy?



Buscar recetas, ingredientes ...



Salmón Glaseado con Miel

Delicioso salmón con glaseado de miel y soja, perfecto para una cena especial

⌚ 30 min

✖ Medio

★ 4.8



Salmón Glaseado con Miel

Delicioso salmón con glaseado de miel y soja, perfecto para una cena especial

⌚ 30 min

✖ Medio

★ 4.8



Salmón Glaseado con Miel



Salmón Glaseado con Miel

★ 4.8 (234 reseñas)

Tiempo

30 min

Dificultad

Medio

Porciones

3 personas

Descripción

Un delicioso salmón glaseado con una mezcla perfecta de miel y soja, acompañado de vegetales asados. Perfecto para una cena especial o una comida saludable entre semana.

Ingredientes

Preparación

Nutrición

Ingrediente

Cantidad

Ingrediente

Cantidad

Ingrediente

Cantidad

Ingrediente

Cantidad



Salmón Glaseado con Miel

★ 4.8 (234 reseñas)

Tiempo

30 min

Dificultad

Medio

Porciones

3 personas

Descripción

Un delicioso salmón glaseado con una mezcla perfecta de miel y soja, acompañado de vegetales asados. Perfecto para una cena especial o una comida saludable entre semana.

Ingredientes

Preparación

Nutrición

1 PASO 1

Seque el salmón con toallas de papel y sazónelo por ambos lados con el Adobo, luego cúbralo con aceite de oliva extra virgen.

1 PASO 2

A parte, en una cacerola pequeña y a fuego medio, mezcle la miel, el pimiento rojo y el jugo de limón. Caliente ligeramente sólo para aflojar la miel. Tenga cuidado de no calentar demasiado, porque la miel se puede quemar.

1 PASO 3

Seque el salmón con toallas de papel y sazónelo por ambos lados con el Adobo, luego cúbralo con aceite de oliva extra virgen.



Salmón Glaseado con Miel

★ 4.8 (234 reseñas)

Tiempo

30 min

Dificultad

Medio

Porciones

3 personas

Descripción

Un delicioso salmón glaseado con una mezcla perfecta de miel y soja, acompañado de vegetales asados. Perfecto para una cena especial o una comida saludable entre semana.

Ingredientes

Preparación

Nutrición

Calorías

Cantidad

Proteínas

Cantidad

Grasas Saturadas

Cantidad

Hidratos

Cantidad

Fibra

Cantidad