

Salmón con Pimientos

Ingredientes

Para 6 personas:

1,2 kg de salmón (a ser posible trozos de salmón sin piel y sin espinas, este puede ser salmón congelado, no es necesario descongelarlo antes: basta con sacarlo al iniciar la receta)

5 o 6 pimientos

Aceite de oliva

Pimiento de Espelette

2 cucharadas de miel

Sal, pimienta

3 cucharadas de semillas de sésamo (o sésamo rebozado con Wasabi)

Opcional: un poco de Wasabi

Preparación

1. Corta los pimientos en cubos pequeños.
2. Precalentar el horno a 200°C
3. Dorar los pimientos en una sartén con el aceite de oliva, la sal, la pimienta y la pimienta de Espelette. Cocine durante unos 10 minutos, revolviendo ocasionalmente.
4. Al final de la cocción añadir la miel y el Wasabi.
5. En una fuente refractaria esparcir los pimientos y colocar encima los trozos de salmón.
6. Espolvorea con sésamo.
7. Hornear durante 15 a 20 minutos dependiendo del grosor de los trozos (y si el pescado está congelado).

Acompañamiento

Arroz.