

### Receta 3



@durazosnectarinasyciruelasdecalifornia



@carozos\_de\_california



@carozosdecalif

# Salmón con nectarinas de California al tomillo.



Plato fuerte



30 min



6 porciones

 California



## Salmón con nectarinas de California al tomillo



### Ingredientes

- 6 trozos de lomo de salmón de 200 gr

### Marinada

- Pimienta negra recién molida
- Sal de mar
- 8 ramas de tomillo fresco, las hojas
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 2 cucharadas de jugo de limón

### Nectarinas

- 6 nectarinas de California deshuesadas y cortadas a la mitad
- Pimienta
- Aceite de oliva para untar las nectarinas
- 12 ramas de tomillo fresco para adornar

- 1 cucharadita de vinagre de vino tinto
- Sal de mar

### Pasos

1. Coloca los trozos de salmón en una fuente, en una capa. Mezcla los ingredientes de la marinada, distribúyela en el salmón, cubre el recipiente con film plástico y refrigera durante 1 hora, volteando dos veces.
2. Calienta una plancha sobre la estufa o una parrilla sobre carbón. Retira el salmón de la marinada, resérvala para bañarlo durante la cocción.
3. Rocía los duraznos con aceite de oliva. Salpimienta.
4. Asa el salmón y las mitades de durazno California sobre la plancha o asador durante unos 8 minutos, volteando una vez. Cuida que no se sobre cueza, debe quedar tierno en su centro.