

Filete de salmón al horno con limón y eneldo

Ingredientes:

- 2 filetes de salmón (aprox. 200 g cada uno)
- 1 limón (jugo y ralladura)
- 1 cucharada de eneldo fresco picado
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

- Precalienta el horno a 200 °C.
- Coloca los filetes de salmón en una bandeja para hornear.
- Mezcla el aceite de oliva, el ajo, el jugo y la ralladura de limón, el eneldo, la sal y la pimienta.
- Unta la mezcla sobre los filetes.
- Hornea durante 12–15 minutos hasta que el salmón esté cocido pero jugoso.
- Sirve acompañado de vegetales al vapor o puré de papas.