

Crear nueva cuenta

Already Registered? [Log in here.](#)

NOMBRE

Jiara Martins

CORREO

hello@reallygreatsite.com

CONTRASEÑA

FECHA DE NACIMIENTO

Select

Sign up

Login



NOMBRE

Jiara Martins

CONTRASEÑA

Log in

[Forgot Password?](#)

[Signup !](#)

Contraseña olvidada

Sign in to continue.

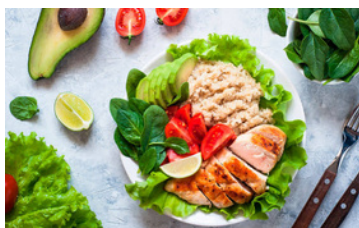
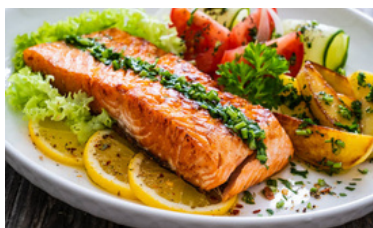
EMAIL

Monsebandala21@outlook.com

Buscar



Novedades



Principal



Categoría



Mis recetas



Yo

salmón



Ingredientes:

Salmón fresco en filetes.....2
Dientes de ajo.....2
Limón.....1
Perejil picado (una cucharada)
Aceite de oliva (dos cucharadas)
Sal

Preparación:

Cuando la plancha ya esté caliente, colocamos las piezas de salmón por el lado de la piel. Cocinamos durante cinco o siete minutos, todo dependerá del grosor de la pieza. Para saber si está bien cocido, puedes cortar un borde. Si está opaco, está bien cocido; si sigue ligeramente traslucido, quiere decir que todavía le falta cocción.

Editar

Eliminar



Principal



Categoría



Mis recetas



Yo