



PESCADOS

# Salmón con zanahorias glaseadas

★★★★★ 0 comentarios

🕒 30 minutos

🍴 3 porciones

🔥 Calorías

**540**

🔥 Grasa

**17 g**

🔥 Proteína

**30 g**

Una receta que te va a encantar con nuestro Salmón Natural Pietrán para que nunca dejes de crear nuevas ideas en la cocina con tu toque especial.

## Ingredientes



**Salmón Pietrán Natural**

3 filetes de Salmón Natural Pietrán



Unas ramitas de eneldo fresco



1 cucharada de pimienta rosada



Jugo de un limón



1 cucharada de aceite de oliva



Un manojo de zanahorias baby o 2 zanahorias medianas cortadas en rodajas



Jugo de naranja



1 cucharada de miel



Nueces mixtas trituradas (opcional)



Condimentar al gusto

## Preparación

Encuentra aquí el paso a paso ^

Sigue el paso a paso detalladamente para que tu Salmón con zanahorias glaseadas quede como salido de restaurante y perfecto para sorprender a tus invitados.

### ¿Cómo preparar Salmón con zanahorias glaseadas?

- En una bandeja marinar el Salmón Natural Pietrán con las ramitas de eneldo, la pimienta rosada, el jugo de limón, el aceite de oliva y sal al gusto. Dejar reposar mínimo media hora.
- Cocinar los filetes de Salmón Natural Pietrán según las instrucciones del empaque en sartén, air fryer, horno o sartén.
- En una sartén a fuego bajo con aceite de oliva dorar las zanahorias, cuando estas se empiecen a arrugar un poco agregar el jugo de naranja, la miel y una pizca de sal.
- Servir el Salmón junto con las zanahorias y las nueces.
- Disfrutar.

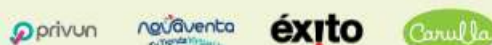
¡El resultado te va a sorprender!, así que continúa preparando y aprendiendo más recetas con nosotros.



Con Pietrán puedes preparar las recetas que quieras porque nuestros productos son versátiles, deliciosos y perfectos para cada ocasión.



**Compra tus productos a un clic**



También puedes encontrarlos en tiendas, minimercados y autoservicios.



En Pietrán te acompañamos día a día en tu estilo de vida saludable, con diferentes alternativas que te aportan a una alimentación balanceada, y puedas disfrutar el placer de cuidarte.

[Productos](#)

[Recetas](#)

[Mi Mundo saludable](#)

[Contacto](#)