



PESCADOS

Salmón Pietrán en salsa de eneldo

★★★★★ 0 comentarios

🕒 45 minutos

🍴 2 porciones

🔥 Calorías
641

🔥 Grasa
46 g

🔥 Proteína
23 g

Prepara esta delicia con Salmón Natural Pietrán, un plato diferente hecho en casa que te va a encantar.

Llegó la hora de reunir todos los ingredientes y conocer el paso a paso de esta receta increíble para que sorprendas a tus invitados y disfrutes el placer de comer delicioso.

Dale tu toque especial a nuestro Salmón Natural y sorpréndete con su resultado

Ingredientes



Salmón Pietrán Natural

1 filete de Salmón Natural Pietrán



6 espárragos



1/2 cebolla



300 g crema de leche



Sal



Eneldo



6 papas sabaneras baby



1/2 copa de vino blanco



Aceite de oliva



4 zanahorias baby



2 cda mantequilla



1 taza de caldo de pollo



Agua

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

- Se cocinan las papas sabaneras durante aproximadamente 15 minutos.
- Zanahorias hervidas en agua con sal.
- Se agrega: mantequilla, cebolla tajada y vino blanco a una sartén y se deja reducir aprox 15-20 minutos a fuego lento.
- Luego se agrega caldo de pollo, crema de leche y eneldo al gusto. Se deja reducir nuevamente hasta llegar a la cremosidad deseada.
- Se toman las papas sabaneras cocinadas previamente y cortadas a la mitad se doran en mantequilla junto con las zanahorias y se dejan secando en un papel.
- El Salmón Natural Pietrán se sazona y se lleva a una sartén con aceite de oliva.
- Se pelan los espárragos y se cocinan en abundante agua.



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](#)