



PESCADOS

Salmón a la naranja

★★★★★ 0 comentarios

🕒 20 minutos

🍴 3 porciones

🔥 Calorías
298

🔥 Grasa
9.5g

🔥 Proteína
29g

Alimentarte mejor, no es dejar de comer delicioso; esta receta es un gran ejemplo de lo que puedes seguir preparando para deleitar el paladar.

Conoce cómo puedes disfrutar el placer de cuidarte con este exquisito **salmón a la Naranja**, una receta imperdible para sorprender a tus invitados.

Ingredientes



Salmón Pietrán Natural
3 Filetes



1/3 taza jugo de naranja



1 1/2 cda de miel



Sal y pimienta



1 diente de ajo finamente picado



1 1/2 cda. de ralladura de naranja



1 cda. de fécula de maíz



Jengibre



1 cda de cebolla finamente picada



1 cda de jugo Limón



Aceite



Romero

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso ^

- Mezcla el jugo de naranja, el jugo de limón, la miel, la fécula y la sal.
- En una sartén caliente un poco de aceite, sofríe el salmón por el lado de la piel hasta que dore, da vuelta y cocina 3 minutos más, adiciona la cebolla, el ajo y el jengibre, cocina dos minutos más, vierte la salsa encima y cocina hasta que espese.
- Decora el **salmón a la naranja** con romero.

En 20 minutos tendrás una receta top de **salmón a la naranja** en tu mesa. ¿Te animas a prepararla?



Esta receta de **salmón a la naranja** es la evidencia de lo que puedes hacer con Pietrán, explorar sabores exquisitos dándole tu toque especial.



Compra tus productos a un clic



También puedes encontrarnos 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](#)