

Salmón con costra de pistacho

Tiempo total: 30 minutos

Dificultad: Media

Porciones: 5 a 6

Ingredientes:

- 5 a 6 trozos de salmón sin piel
- 1 taza de pistachos o almendras, nueces o avellanas
- 4 cucharadas de miel de palma
- Aceite de oliva
- Salsa de soya
- Sal
- Pimienta
- 1 limón

Preparación:

- 1.- Picar con un cuchillo los pistachos o frutos secos que tengas para luego mezclarlos con miel de palma. Debe quedar pegoteado para adherirse fácilmente al pescado, si le falta puedes ponerle más miel.
- 2.- Agregar sal y pimienta a gusto en caso de que sean pistachos sin sal.
- 3.- En una fuente poner el aceite de oliva y luego acomodar los salmones uno al lado de otro sin que se toquen unos con otros.
- 4.- Bañar el salmón con un chorro de salsa de soya y moler pimienta sobre cada uno.
- 5.- Con la mano ir agregando la mezcla con miel de palma sobre los trozos de pescado para que queden cubiertos.
- 6.- Rallar cáscara de un limón sobre los pescados.
- 7.- Llevar al horno precalentado a 220 grados por 8 minutos.

Tip: Tener en cuenta que el salmón no puede pasarse de coción para que esté más suave de sabor y olor.