



# SALMÓN A LA NARANJA

Ingredientes para 2 personas:

- 4 rodajas de salmón fresco
- 1 cebolla grande
- 100 gr de piñones
- el zumo de 2 naranjas

Preparación:

En una sartén sofreímos la cebolla, cuando esté lista añadimos el zumo de naranjas y cocinamos a fuego medio hasta que reduzca a la mitad. Trituramos y reservamos.

En una sartén con una cucharada de aceite freímos el salmón salpimentado dos minutos, damos la vuelta y freímos otros dos minutos.

En otra sartén salteamos los piños hasta que estén ligeramente doradas.

Añadimos al salmón la salsa y los piñones y cocinamos durante cuatro minutos (con la sartén tapada). Listo para servir.

[Con las zarpas en la masa](#)