



salmón TERIYAKI

Ingredientes para 2 personas:

- 400 gr de salmón limpio (mejor el lomo)
- 1 cebolla
- 1 manojo de espárragos trigueros
- 1 pimiento verde
- 12 tomates cherry
- salsa teriyaki

Preparación:

La víspera limpiamos el salmón de piel y espinas y troceamos en dados, tamaño bocado. Los ponemos en una bolsa y cubrimos con salsa teriyaki, cerramos y refrigeramos toda la noche.

Al día siguiente troceamos la cebolla y el pimiento verde en trozos más bien grandes (más o menos del tamaño de los bocados de salmón) y salteamos en el wok con un hilo de aceite.

Cuando la verdura esté casi al dente
añadimos los trigueros troceados.

Escurremos el salmón y cuando ya esté al
dente la verdura, lo añadimos al wok.
Salteamos un par de minutos y añadimos los
tomates cherrys partidos por la mitad y una
cucharada de la salsa teriyaki en la que
hemos macerado el salmón.

Salteamos otro minuto y retiramos del
fuego. Listo para servir!

[Con las zarpas en la masa](#)

