

Salmón con naranjas, menta y aceitunas negras

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 21 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Las aceitunas se conservan en salmuera. Por este motivo, modere su consumo si sigue una dieta baja en sal.

Modo express

1. Pele y lamine las cebolletas muy finas. Ralle la piel del limón y tres naranjas, y luego exprímalos; corte en gajos las 2 naranjas restantes. Lave la menta.
2. Introduzca las cebolletas, el laurel, 2 cucharadas de aceite y una pizca de sal en la Chef Plus Induction. Incorpore encima el salmón salpimentado, el zumo y la ralladura de los cítricos y el aceite restante.

3. Cierre la tapa y programe el menú Pescados.
4. Mientras tanto, prepare la picada. Para ello pique las olivas y la menta, y corte los gajos de naranja en 3 trozos. Junte todos estos ingredientes, salpimiento y cubra con el aceite de oliva y el zumo de naranja.
5. Sirva el pescado caliente, sobre una base de cebolleta y con la picada por encima. Decore con las hojitas de menta.