

Ingredientes

1 lonja salmón, con piel

Sal

Pimienta

Aceite de oliva

1 limón, ralladura

1 cucharada eneldo, fresco picado

Preparación

Lave el salmón y déjelo secar perfectamente y córtelo en postas al gusto, salpimiente los trozos de salmón y marínelo con el aceite de oliva, ralladura de limón y eneldo fresco, 15 minutos saque y escurra.

En el grill, plancha o cazuela de teflón, cocine primero la piel a dorar, voltee y cocine sólo a sellar.