



SALMÓN ESCALFADO CON CONFITURA DE AJOS, ROMERO Y NUECES

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de salmón
- 40 g de nueces picadas
- 3 dientes de ajo
- 2 unidades de limón
- 40 g de aceite de oliva
- 10 g de romero
- sal

LA PREPARACIÓN

- Precalienta el horno a 150° y coloca el salmón , previamente macerado en el zumo de limón, en un recipiente para cocinar en papillote. Hornea 15 a 20 minutos
- Machaca los ajos junto con el aceite de oliva, el romero y la sal. Incorporar las nueces picadas.
- Sirve el salmón con la confitura de ajos, romero y nueces.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 3.3 g	Grasas 31.1 g
Kcal 402	Proteínas 26.3 g