



Salmón al grill con mantequilla de cranberries y mostaza

Ingredientes

Para la mantequilla de cranberries y mostaza:

100 g	mantequilla blanda
2 cucharadas	sopas de mostaza granulosa
1 cucharadita	de piel rallada de 1 naranja
	Sal, pimienta
40 g	cranberries (arándanos rojos) desecados

Además:

4	rodajas de salmón
	Unas gotas de aceite
	Sal, pimienta rosa
	Menta y naranja para decorar al gusto

Preparación

Desleír en la mantequilla la mostaza y la piel de naranja. Sazonar con un poco de sal y pimienta. Picar los cranberries y agregar a la mantequilla. Dejar enfriar la mantequilla.

Pintar las rodajas de salmón con aceite. Asar por ambos lados en la barbacoa durante unos 3 minutos. Sazonar las rodajas de salmón con sal y pimienta rosa. Servir con la mantequilla de cranberries y mostaza. Decorar con hojas de menta y un trozo de naranja.



Unos 20 minutos,
más el tiempo que tarde en enfriarse la mantequilla



4 personas

Valor nutricional aproximado por ración:

Energía: 493 Kcal. / 2062 kJ

Proteínas: 37,3 g

Grasas: 35,1 g

Hidratos de carbono: 9 g