US CRANBERRIES
Arándanos de Estados Unidos

Recetas

# Salmón con mole de arándano

Fácil | 40 minutos | 4 porciones

## Ingredientes

| | |
|---|---|
| 1 taza | mole almendrado en polvo |
| 1 taza | Arándanos Deshidratados de Estados Unidos |
| 4 | filetes de salmón, 180g c/u |
| 4 cucharadas | aceite de oliva |
| 3 cucharadas | mantequilla |
| 2 tazas | caldo de pollo |

## Preparación

Fría el mole y el resto de los arándanos en la mantequilla a fuego medio por 10 minutos; agregue el caldo de pollo poco a poco, sin dejar de mezclar. Licúe hasta que los arándanos se deshagan; cueza a fuego bajo por 20 minutos.

Salpimiente los filetes y áselos por el lado de la piel en una sartén con el aceite de oliva; cuando hayan cambiado de color, voltéelos y selle la parte superior; selle los costados.

Sirva los filetes sobre una cama de mole y agregue algunos arándanos.