



Salmón con salsa de Arándano



Fácil



60 minutos



4 porciones

Ingredientes

1	lomo de salmón de aproximadamente 800g
½ taza	azúcar
1 taza	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos
¼ taza	agua
3 cucharadas	soya
1 cucharada	jengibre picado
1 cucharada	aceite
	Brotes de chícharo



Preparación

Hierva el agua con el azúcar; cuando comience a hervir agregue los arándanos, deje cocer a fuego bajo por 10 minutos.

En un recipiente grande mezcle la soya con la mermelada, jengibre y aceite; ponga el salmón dentro del recipiente y marínelo por 30 minutos. Coloque el salmón en un molde para horno y hornee a 190°C por 20 minutos. Decore con brotes de chícharo.