



Recetario en Línea de Eddy Warman

SALMÓN GLAZZE CON DIJON

ingredientes

- 1 / 2 taza de mermelada de naranja
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- 1 / 2 cucharadita de ajo en polvo
- 1 / 2 cucharadita de sal
- 1 / 4 cucharadita de pimienta negro
- 1 / 8 cucharadita de jengibre molido
- 4 (6 onzas) filetes de salmón

Aceite en aerosol

Preparación

Precaliente el asador.

Combine los primeros 6 ingredientes en un tazón pequeño, revolviendo bien. Coloque el pescado en una cacerola la jalea-roll cubierto con aceite en aerosol. Cepillo mitad de la mezcla de mermelada sobre el pescado; ase 6 minutos. Cepillo de pescado con la mezcla de mermelada, asar a la parrilla durante 2 minutos o hasta que el pescado se desmenuce fácilmente con un tenedor o hasta el grado deseado de cocción.