



Fácil



30 min



4

Salmón marinado a la indiana

Raciones y nutrición

272 kcal / ración de las cuales:

● HIDRATOS	1%	1 gr.	4 Kcal
● GRASAS	52%	16 gr.	144 Kcal
● PROTEÍNAS	47%	31 gr.	124 Kcal

Prepara esta receta

PREPARACIÓN

Pelar y picar el diente de ajo. Pelar y rallar el jengibre.
 Mezclar en un bol el jugo Maggi con el zumo de limón, el curry, el ajo y el jengibre.
 Colocar el salmón en un plato y verter la marinada por encima. Dejarlo reposar unos 30 minutos en el refrigerador.
 Precalentar el horno a 200°C
 Hornear el salmón unos 15-18 minutos, poniendo la marinada por encima.

CONSEJO CULINARIO

Dependerá del grosor de los lomos de salmón para calcular el tiempo de cocción.

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de Jugo MAGGI
- 500 g (4 lomos) de salmón fresco
- el zumo de 1/2 lima
- 1 cucharadita de curry
- 1 cm de jengibre
- 1 diente de ajo