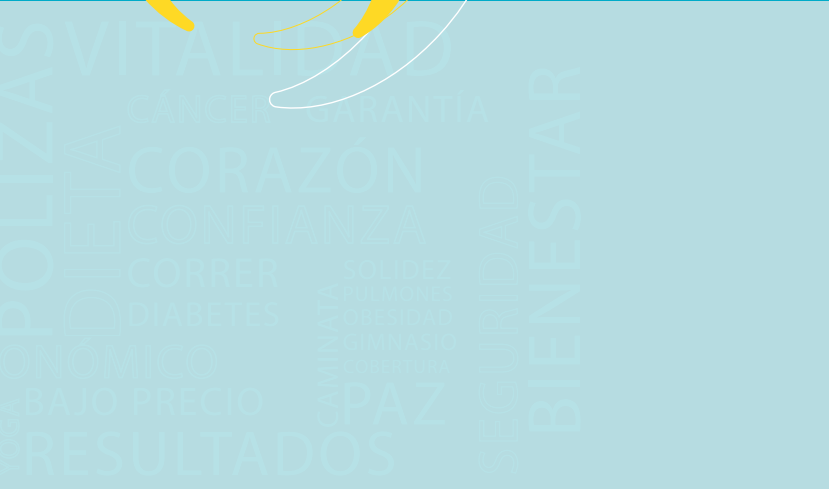




SALMÓN GLASEADO CON GRANADA



INGREDIENTES:



- 4 filetes de salmón
- 1/4 taza de salsa de soja
- 2 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1 diente de ajo, picado
- 1/2 taza de granos de granada
- Cebollín fresco picado (opcional, para decorar)

PREPARACIÓN:

- 1** En un tazón pequeño, mezcla la salsa de soja, la miel, el jugo de limón y el ajo picado para hacer el glaseado.
- 2** Coloca los filetes de salmón en una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio y cubre cada filete con una capa generosa de glaseado.
- 3** Hornea el salmón en un horno precalentado a 180°C (350°F) durante 12-15 minutos, o hasta que esté cocido pero aún jugoso.
- 4** Retira el salmón del horno y espolvorea los granos de granada sobre los filetes.
- 5** Decora con cebollín fresco picado, si lo deseas, y sirve caliente. Esta combinación de sabores dulces y salados hará que este plato sea una verdadera delicia para el paladar.