

SALMON ORIENTAL

INGREDIENTES:

500 gr de filetes de salmón

INGREDIENTES PARA SAZONAR:

3 cucharas de Salsa de Soya LEE KUM KEE

3 cucharas de Salsa de Ciruela LEE KUM KEE

2 cucharas de Salsa Sriracha (picante)

2 cucharas de mantequilla o margarina

PREPARACION:

Marinar el salmón en Salsa de Soya por 30 minutos.

Calentar la parrilla/sartén a fuego mediano, derretir la mantequilla, agregar el salmón y dorarlo por ambos lados. Cuando esté casi completamente cocido, agregar la Salsa de Cieruela. Servirlo con Salsa Sriracha, si le gusta el picante.

