Mis recetas online

Salmón en salsa teriyaki

Ingredientes

- 4 filetes de salmón (1 por persona)
- 1 cebolla grande
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- 50 ml salsa teriyaki
- 1 chorrito de agua
- sal y pimienta
- aceite de oliva.

Preparación

Cortar la cebolla en plumas .

Añadir 4 cucharadas de aceite en una sartén, poner a fuego medio y añadir la cebolla .

Tapar la sartén y dejar que se vaya haciendo la cebolla a fuego medio/bajo .

Remover de vez en cuando .

Cuando la cebolla esté transparente subir el fuego y añadir el azúcar .

Remover bien hasta que coja un color dorado, con cuidado de que se caramelice pero no se queme .

Bajar el fuego y añadir la salsa teriyaki, remover bien y añadir el agua .

Dar un hervor .

Salpimentar los filetes de salmón y poner en una sartén unos 3 minutos por cada cara con un poco de aceite .

Servir los filetes de salmón echándoles por encima la salsa y la cebolla caramelizada .

.