



Salmón con piña y pasas

Ingredientes

- 800 g salmón
- 25 g mantequilla
- 1 cebolla mediana
- 200 g piña en almibar
- 40 g pasas
- 100 ml jerez
- sal
- pimienta

Preparación

Lavar y secar el salmón, salpimentar .

Poner en una sartén la mantequilla a calentar, cuando esté derretida añadir la cebolla picada muy fina .

Antes de que empiece a coger color añadir el salmón y dejar que se haga durante unos 3 minutos por cada lado, sacar el salmón a un plato y mantener caliente .

En la misma sartén, saltear la piña troceada y las pasas, dar unas vueltas .

Añadir el jerez y dar un hervor .

Echar la salsa por encima del salmón y servir .

.