



# Salmón con nueces

## Ingredientes

- 2 filete de salmón
- 100 g de nueces
- 1 limón
- tomillo
- 1 cucharada mostaza de Dijon
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- sal
- pimienta.

## Preparación

Untar una fuente de horno con el aceite, poner en ella el salmón apoyado sobre el lado de la piel .

Salpimentar el salmón y untar la parte de arriba del salmón con la mostaza .

En un plato mezclar las nueces picadas muy finas con el tomillo y la ralladura del limón .

Añadir esta mezcla sobre los filetes de salmón .

Meter durante 10 minutos en el horno precalentado a 200° .

Cuando finalice el horno sacar y añadir el zumo del limón por encima .

Servir .

.