



Salmón con salsa de queso

Ingredientes

- 2 rodajas o filetes de salmón
- 1 cebolla mediana
- 100 g queso mozzarella
- 100 ml de nata para cocinar
- 4 cucharadas aceite oliva
- 1 cucharada de mantequilla
- sal y pimienta.

Preparación

Poner en una sartén el aceite, cuando esté caliente echar el salmón salpimentado .

Cocinar 4 minutos por cada lado .

Reservar .

Poner la mantequilla en una sartén, añadir la cebolla picada fina y saltear durante 3 minutos .

Añadir la nata y dar una vuelta .

Añadir el queso, remover dejándolo fundir .

Poner el salmón en un plato y servir echando la salsa por encima .

.