



# Salmón a las finas hierbas

## Ingredientes

- 4 filetes de salmón
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- ajo en polvo
- hierbas provenzales
- sal

## Preparación

Precalentar el horno a 200° .

Colocar los filetes de salmón en una fuente apta para horno .

Poner el aceite en un bol, añadir el ajo en polvo y las hierbas provenzales, remover bien .

Untar cada filete con la mezcla de aceite y las hierbas .

Meter en el horno durante 10 minutos (dependerá del grosor de los filetes, comprobar a mitad del tiempo para que no se cocine en exceso y antes de sacar del horno para ver si está en su punto) .

Servir .