Mis recetas online

Salmón con costra de queso

Ingredientes

- 4 filetes de salmón de ración
- 1 diente de ajo
- ralladura de 1 limón
- 150 g queso blanco de untar
- 2 rebanadas de pan de molde
- 30 g queso parmesano rallado
- 2 cucharadas de perejil picado
- aceite para engrasar la fuente.

Preparación

Precalentar el horno a 200º .

Colocar los filetes de salmón en una fuente de horno engrasada .

Pelar y machacar el ajo, mezclarlo con el queso, un poco de sal y la ralladura de limón .

Extender la mezcla de queso por encima de cada filete .

Deshacer en trozos muy pequeños el pan de molde y mezclarlo con el queso parmesano y el perejil .

Echar por encima de los filetes de salmón .

Hornear durante 15 minutos .

Servir .

.