

Cancato de salmón

Ingredientes (4 personas)

-  1 filete grande de salmón (1,2 a 1,5 kg aprox.)
-  Sal y pimienta al gusto
-  2 dientes de ajo picados
-  3 cucharadas de aceite de oliva
-  Jugo de 1 limón
-  1 cebolla en plumas
-  2 tomates en rodajas
-  150 g de longaniza en rodajas finas
-  150 g de queso mantecoso (u otro que gratine)
-  Orégano fresco o seco

Preparación

1. Lava y seca el filete de salmón . Adóvalo con sal, pimienta , ajo  y jugo de limón .
2. En una fuente para horno enmantecuada o sobre papel aluminio, coloca el filete con la piel hacia abajo.
3. Cubre con cebolla en plumas , rodajas de tomate , longaniza  y finalmente el queso .
4. Rocía con aceite de oliva  y espolvorea orégano .
5. Cierra bien el papel aluminio (si usas) y hornea a 180 °C por 25-30 minutos .
6. Abre el paquete y deja gratinar unos minutos más hasta que el queso esté dorado.
7. Sirve caliente acompañado de papas cocidas  o ensalada fresca .

Recuerda visitar <https://saboresdetongoy.cl/>

Encontrarás los mejores productos

Te esperamos