

LOMO DE SALMON CON ESTRAGON

INGREDIENTES

(4 personas)

4 lomo de salmón fresco

estragón seco

4 dientes de ajo

Sal

Pimienta Negra

Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Hacer un majado con los 2 dientes de ajo, la pimienta negra, el estragón, el aceite de oliva y reservar

Machacar 2 dientes de ajos y adobar los Lomos de Salmón y añadirle la sal. Se ponen los Lomos en la plancha bien caliente, por el lado de la piel, por unos 5 minutos y darle la vuelta otros 5 minutos más y volvemos a darle la vuelta, cuando veamos que el color se torne rosa pálido, está listo para sacar. Le echamos por encima el majado de estragón y ajo