

SALMÓN TERIYAKI EN FREIDORA SIN ACEITE

Ingredientes: salmón

- 20 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 2 filetes de salmón (150 g)

Ingredientes: salsa

- 110 ml de salsa de soja
- 25 g de Natuvia Granulado
- 1 g de jengibre
- Diente de ajo
- 60 ml de zumo de naranja



Preparación:

- 1- Poné en una olla pequeña todos los ingredientes de la salsa. La salsa de soja, Natuvia, el jengibre rallado, el diente de ajo aplastado y el zumo de naranja.
- 2- Luego, poné la salsa en ebullición y reducila a la mitad.
- 3- Dejá que se enfríe y mientras tanto, ponés a precalentar la freidora sin aceite 6 minutos a 175 °C.
- 4- Prepará el salmón con el aceite de oliva, sal y pimienta al gusto. Introducilo en la freidora de aire y programala 8 minutos a 175 °C.
- 5- Cuando acabe, sacá los filetes y dejalos que enfrien. Servilos en una cama de arroz o verduras y vertí la salsa teriyaki sobre ellos.

