

Brochetas de Salmón con Eneldo y Ajo

¿Quién puede decir que no a unas deliciosas brochetas de pescado? Apenas nos llevan unos minutos prepararlas y así salimos de la monotonía del pescado a la plancha o al horno. Sus vistosos colores nos dicen: "¡Cómeme!", y es una forma fantástica para que los más pequeños de la casa se acostumbren también a comer pescado.

INGREDIENTES:

- 250g Lomo de salmón
- 1 Cucharada eneldo fresco o 1 cucharadita eneldo seco
- 1 Diente de ajo
- 1 Cucharadilla ralladura de limón (opcional)
- 1 Cucharada aceite oliva
- Una pizca de sal
- 150g Pimiento (rojo, verde, amarillo)
- 1/4 Cebolla morada o cebolleta o una chalota
- Guarnición: Brécol, espinacas,...

2

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Si utilizas palos de brocheta de madera poner en remojo 30 minutos antes para evitar que se quemen al asar.
2. Cortar el salmón en taquitos homogéneos de unos 20g cada uno.
3. Preparar la marinada: machacar el ajo con una pizca de sal, agregar el aceite, ralladura de limón y el eneldo. Mezclar.
4. Aliñar el salmón con la marinada y dejar macerar como mínimo 15 minutos (puede ser de un día para otro, cuanto más tiempo lo dejes más sabor cogerá).
5. Cortar el pimiento y la cebolla en trozos del mismo tamaño que el salmón y poner alternado en las brochetas.
6. Asar a fuego fuerte 2-3 minutos por cada lado (se pueden tapar para asegurarte que el pescado no se quede crudo) o hacer al horno 5-6 minutos a 200°C