



Salmón con cítricos, piña y chipotle

Categoría: Plato Fuerte

Una excelente alternativa para disfrutar el sabor del salmón



Preparación
45 min.



Dificultad
Alta



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 6 rebanadas de Piña en Almíbar La Costeña®
- 4 pzas de Chipotles Adobados La Costeña®
- 2 tazas de Jugo de naranja
- 8 cdas de Almíbar de la piña
- 1/2 taza de Jugo de limón
- 1 cda de Fécula de maíz
- 60 mls de Agua
- 1/2 taza de Azúcar refinada
- Sal al gusto
- Pimienta negra al gusto
- 4 pzas de Postas de salmón



Preparación

1. Drenar la piña en almíbar. Reservar el almíbar. Cortar la piña en trozos medianos.
2. Picar el chipotle.
3. Calentar en un sartén el jugo de naranja, agregar el almíbar de la piña y el jugo de limón.
4. Incorporar la piña picada, el chipotle picado y el azúcar y mezclar hasta disolver por completo. Sazonar con sal y pimienta al gusto. Cocinar por 2 minutos más. Reservar.
5. En una charola para hornear colocar el salmón, barnizar el salmón con un poco de la salsa de piña y chipotle. Hornear a 180°C por 10 minutos.
6. Servir el salmón y bañar con la salsa de piña y chipotle.