

## Receta de Salmón a la gallega

### Ingredientes:

- 1 salmón de 1,2 a 1,5 Kg. limpio y cortados en 4 trozos
- 300 g de champiñones
- 150 g de jamón crudo en fetas
- 100 cc de vino blanco
- 70 cc de jugo de limón
- 1 cucharada de mostaza
- 150 g de manteca
- Caldo de pescado
- Sal

### Cómo hacer Salmón a la gallega:

- 1** Se coloca cada trozo de salmón en un papel de aluminio untado en manteca.
- 2** Se pone encima del pescado la mostaza, un chorrito de jerez los champiñones fileteados, un poco de caldo y el jugo de limón, encima se pone una feta de jamón.
- 3** Se envuelve todo en el papel aluminio y se coloca al horno durante 30 minutos.
- 4** Cuando se sacan del papel se sirven acompañados por chauchas saltadas.

Si te ha gustado la receta de Salmón a la gallega, te sugerimos que entres en nuestra categoría de Recetas de Salmón.