

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **PESCADO**

### **SALMÓN CON PAPAS**

**Una receta para el día de los enamorados**

#### *INGREDIENTES:*

- 1 Filete de salmón (2 a 3 libras)
- 2 Papas grandes
- 1 Tomate
  - Sal y pimienta a gusto
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 Taza de caldo de pescado
  - Perejil

#### *PREPARACION:*

En un recipiente para horno pincela la base con el aceite de oliva y coloca las papas peladas y cortadas en rodajas.  
Cúbrelas con el caldo de pescado o agua y ponlas al horno a 350 grados F por unos 10 o 15 minutos.  
Coloca sobre las papas el tomate cortado en rodajas y sobre el tomate el salmón salpimentado y salpicado con el perejil.  
Rocíalo con un poquito de aceite de oliva y hornéalo a 350 grados F por unos 15 minutos.