

PESCADOS Y MARISCOS

SALMON A LA ASIATICA

INGREDIENTES:

- 4 Ruedas de salmón de 5 a 6 onzas cada una
- ¼ Taza de salsa de soya baja de sodio
- 2 Cucharadas de vinagre de arroz sazonado
- 1 Diente de ajo triturado
- 1 Cucharada de jengibre picadito
- 1 Cucharada de azúcar moreno
- 2 Cucharaditas de fécula de maíz
- 1/8Cucharadita de pimienta roja triturada
- 2 Cucharadas de agua
- 4 Tazas de espinaca fresca

PROCEDIMIENTO:

Calienta el horno a 450 grados. Forra con papel de aluminio un molde de horno de 9 X 13 pulgadas. Pon las ruedas de salmón sobre el papel de aluminio y hornéalo durante 5 minutos.

En un recipiente pequeño una la salsa de soja con el vinagre, el ajo, el jengibre, el azúcar, la fécula de maíz, la pimienta roja y el agua. Vierte esta mezcla sobre el salmón y vuélvela a hornear unos 6 minutos más o hasta que el pescado se empiece a desmenuzar al pincharlo con un tenedor.

Para servirlo, ponga la espinaca en un plato y sobre ella coloca el salmón con cualquier salsa restante en el molde de hornear.

Al hacer el *Salmón a la asiática*, tenga muy en cuenta el tamaño de las ruedas. Mientras más pequeñas y delgadas, más corto será el tiempo de cocción.