



INGREDIENTES

- 2 kilos de salmón en filete
- 3 cucharadas de maicena (fécula de maíz)
- 2 cebollas
- 2 tazas de vino blanco
- 2 tazas de crema fresca
- 3 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de cebollín (picado fino)
- Sal, pimienta y orégano

*Salmón al
vino blanco*
(Para 10 personas)



PREPARACIÓN

Sazone el salmón en porciones con sal, pimienta y orégano, reserve en un lugar refrigerado.

En una cacerola pequeña coloque la crema, el vino blanco y hierva, agregue la maicena diluida en agua fría (poca), vuelva a hervir y sazone, retire del fuego.

Corte la cebolla en plumas y disponga de estas en una fuente para horno, encima ponga los filetes de salmón, agregue la salsa antes preparada y lleve a horno medio por 15 minutos; retire y sirva con cebollín finamente picado.

