

## Salmón con Limón y Cilantro



### *Ingredientes*

4 filetes de Salmón.  
La cascara del limón rallada.  
El jugo de 1 limón.  
2 dientes de ajo triturados.  
¼ de taza de Cilantro.  
Aceite de oliva.  
Sal y Pimienta al gusto.

### *Preparación*

Paso 1: mezclar los ingredientes en un contenedor de cierre hermético.  
Paso 2: Retirar la piel del salmón. Yo la retiro con un poco de agua hirviendo derramada sobre la piel, unos minutos después la piel se desprende con

mucha facilidad. Si a ti te gusta con la piel salta este paso.

Paso 3: Colocar el salmón en la marinada, tapar bien y dejar reposar por lo menos 2 horas.

Paso 4: Calentar el grill o una sartén (que no permita que se peguen los alimentos) con pinceladas de aceite de oliva. Coloque hacia la sartén la parte del filete que no tiene (o tuvo) piel para que se dore y cree marcas bonitas.

Paso 5: Deje cocinar por unos 5 o 8 min y de la vuelta para cocinar los filetes por unos 10 min. a fuego medio bajo. Si lo deseas más cocido déjelo por mas tiempo. A mi me gusta con la carne rosa suave o sea cocido.

Paso 6: Verter la marinada sobre los filetes, apagar el fuego y tapar. Dejar reposar por un par de minutos.

Servir con un poco de cilantro y limón al gusto. Yo lo acompañe con espárragos al dente.

Programando la Vida