COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



El Salmón más jugoso de tu vida: Glaseado Tropical en solo 12 minutos con tu Airfryer

Receta para 2

Preparación: 10 min
Total: 22 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 2 unidades Lomo de salmón
- [ ] 1 maduro Mango
- [ ] unidad Chili
- [ ] 1 cucharada Zumo limón
- [ ] 1 cucharadita Miel
- [ ] 1 chorrito Aceite de Oliva
- [ ] 1 pizca Sal
- [ ] 1 pizca Pimienta negra
- [ ] 1 manojo pequeño Cilantro picado

PREPARACIÓN

1. Preparamos el glaseado triturando la pulpa del mango con el zumo de limón, la miel y el chili muy picadito hasta obtener una salsa espesa.

2. Salpimentamos los lomos de salmón y pincelamos generosamente la parte superior con la mitad de la mezcla de mango y un chorrito de aceite de oliva.

3. Precalentamos la Airfryer a 180°C durante 3 minutos para asegurar una cocción uniforme desde el primer segundo.

4. Colocamos el salmón en el cesto y cocinamos a 180°C durante unos 8-10 minutos, dependiendo del grosor de los lomos.

5. A mitad de cocción, abrimos el cesto y volvemos a pincelar con el resto del glaseado para que

caramelice. Servimos con cilantro fresco picado por encima.