

SALMON A LA PARRILLA

- 1-Pincelar con aceite de oliva al salmón con su piel.
- 2-Ponerlo en la parrilla sobre su piel directamente (o puede ser sobre papel aluminio como base).
- 3-Ponerle un poco de ralladura de 1 limón + rodajas del mismo limón + sal entrefina + pimienta negra + pimentón ahumado.
- 4-Taparlo con una hoja de aluminio así mantiene mejor el calor y no se seca.
- 5-Presentarlo con Pesto y almendras picadas.

