

Salmón al horno con vinagreta de miel acompañado de verduras asadas

Familia

7



Tomate cherry



Calabacín



Cebolla



Tomillo seco



Salmón



Miel



Vinagre balsámico



Boniato

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo.

Cocinando: 15 mins
Listo en: 35 mins



En HelloFresh también comemos por los ojos y, por eso, nos gusta ofrecerte platos tan coloridos y llamativos como este, en el que acompañamos el salmón al horno con una variedad de vegetales asados y aderezamos todo el plato con una vinagreta casera de miel y ajo asado.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, bol pequeño.

Ingredientes

	2P	4P
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Calabacín*	1 unidad	2 unidades
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Tomillo seco	1 sobre	2 sobres
Salmón 4)	200 gramos	400 gramos
Miel	1 paquete	2 paquetes
Vinagre balsámico 14)	1 sobre	2 sobres
Boniato	200 gramos	400 gramos
Ajo	2 unidades	4 unidades

*Conservar en la nevera

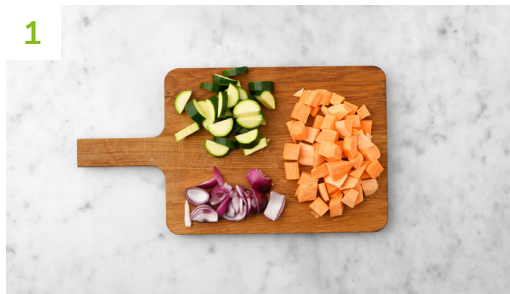
Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	574 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2265/ 541	395/ 94
Grasas (g)	38,6	6,7
de las cuales saturadas (g)	6,3	1,1
Carbohidratos (g)	41,2	7,2
de los cuales azúcares (g)	16,0	2,8
Proteínas (g)	26,6	4,6
Sal (g)	0,7	0,1

Alérgenos

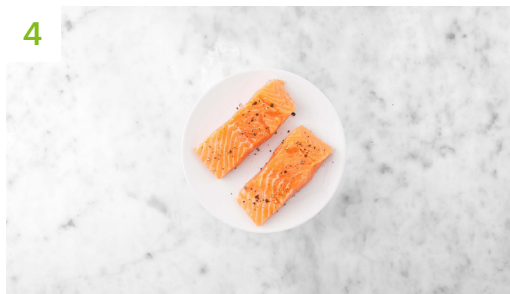
4) Pescado **14)** Sulfitos.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.



Prepara las verduras

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Corta el **boniato** por la mitad, luego, corta en dados de 2 cm. Retira los extremos del **calabacín** y córtalo por la mitad a lo largo. Luego, corta cada mitad en medias lunas de 1 cm. Pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en tiras de 2 cm. Separa con las manos las capas de la **cebolla**.



Cocina el salmón

Salpimenta el **salmón**. Cuando las **verduras** se hayan horneado 15 min, remueve y agrega el **salmón** encima. Hornea todo junto 10 min más, hasta que las **verduras** estén tiernas y el **salmón** quede completamente cocinado.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular pescado crudo.



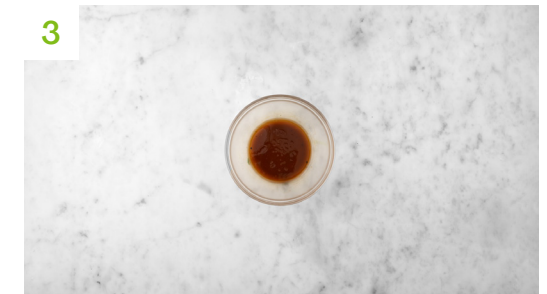
Hornea las verduras

Coloca las **verduras** en una bandeja de horno con papel de horno y agrega los **tomates cherry**, el **tomillo seco** y el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Agrega un chorrito de **aceite**, **salpimenta** y mezcla. Hornea en el estante superior durante 15 min.



Agrega el ajo

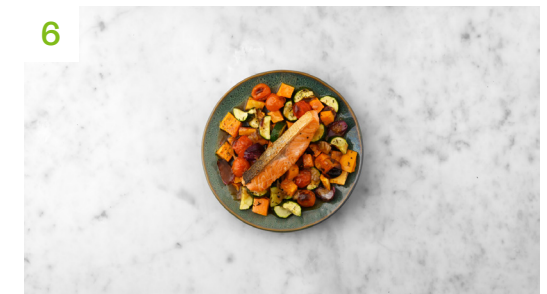
Cuando las **verduras** y el **salmón** estén listos, retira el **ajo** asado, pévalo y agrégalo al bol de la **vinagreta**. Con ayuda de un tenedor, tritura el **ajo** y remueve, de forma que se integre con la **salsa**.



Prepara la vinagreta

En un bol pequeño, agrega el **vinagre balsámico**, la **miel** y un chorrito de **aceite**. **Salpimenta** y mezcla bien, hasta que quede una **vinagreta** homogénea.

SABÍAS QUE: Agregar una cucharadita de agua tibia a una mayonesa o vinagreta facilitará que emulsione, dado que el calor del agua estabiliza la emulsión.



Emplata y disfruta

Sirve las **verduras** asadas en la base de los platos y agrega encima el **salmón**. Acaba el plato agregando encima la **vinagreta de ajo asado** al gusto.

¡Que aproveche!O

¡Recíclame!



¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro
ingrediente secreto.

