

Salmón al vapor con espárragos



Ingredientes

- 2 cucharadas vinagre balsámico
- 4 cucharadas miel de abeja
- 2 cucharadas ajonjolí tostado
- 1 cucharadita salsa de soya baja en sodio
- 4 lonjas de salmón con piel
- 1 manojo de espárragos verdes
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 pizca sal
- 1 pizca pimienta negra molida

Preparación

- Mezclar en un tazón el vinagre, la miel de abeja, el ajonjolí y la soya.
- Colocar en un refractario el papel aluminio y sobre éste, las lonjas de salmón.
- Barnizarlas con la mezcla, reservando un poco para los espárragos.
- Colocar encima del pescado los espárragos crudos y bañar con la mezcla restante.
- Sellar con el papel aluminio.
- Hornear por 20 minutos.