

## SALMÓN AL HORNO.

Rendimiento: 2 raciones.

### INGREDIENTES:

Un lomo de salmón de 500 gramos aproximadamente.

Al gusto: ajo triturado, eneldo (fresco o seco), sal y pimienta.

Un chorrito de vino blanco para cocinar.

### PREPARACIÓN:

- Lava el salmón y retira alguna de las espinas grandes.
- Sobre un trozo grande de papel de aluminio (que cubra bien el salmón), coloca el trozo de salmón, aderézalo con el ajo triturado, el eneldo, sal y pimienta al gusto.
- Agrega un chorrito de vino blanco por encima.
- Envuelve el trozo de pescado muy bien con el papel de aluminio, que quede bien cerrado.
- Hornéalo por 25 minutos aproximadamente a 190° F / 370° C.
- Sírvelo con el acompañante de tu preferencia, ten cuidado al abrir el papel por que sale vapor muy caliente.