

## SALMÓN CON MIEL Y LIMÓN

### Ingredientes (para 1)

- 1 filete o rodaja de salmón
- 2 cda vinagre
- 2 cda de miel
- Ajo picado
- Aceite de oliva
- Jugo de limón, rodajas de limón
- Sal, pimienta y pimienta de cayena al gusto

### Preparación

Mezclar la miel y el vinagre y reservar. Saltear el ajo en aceite de oliva caliente y colocar encima el salmón, agregar especias, jugo de limón, rodajas de limón y la mezcla de vinagre y miel.

Cocinar unos minutos hasta que reduzca.

Listo!

Acompaña con pasta y verduras asadas.

