KIKKOMAN

Filete de salmón en salsa de naranja con crema de champiñones

Tiempo total **80 Mins.** **60 Mins.** Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)
3.181 kJ / 760 Kcal

Grasas: **61,1 g** Proteínas: **37,2 g**
Carbohidratos: **14,4 g**

INGREDIENTES

4 porciones

Para la marinada de naranja y salsa de soja:

6 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
3 cucharadas	de zumo de naranja
6	rodajas de naranja (2 para la marinada y 4 para el acompañamiento)
1,5	de aceite de oliva
4	filetes de salmón con piel (aprox. 150 g cada uno)
2	endivias

Para la crema de champiñones:

250 g	de champiñones
1	cebolla
3 cucharadas	de aceite de oliva, y un poco más para el papel de aluminio
20 g	de mantequilla
	Sal, pimienta recién molida
300 g	de nata
1,5 cucharada	de mostaza suave
2 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1,5 cucharadita	de azúcar

PREPARACIÓN

Pasos 1

Mezclar bien todos los ingredientes de la marinada en un cuenco. Lavar los filetes de salmón, colocar junto con la marinada y 2 rodajas de naranja en una bolsa de congelado lo suficientemente grande. Sacar el aire de la bolsa presionando, cerrar la bolsa y marinar entre 15 y 20 minutos. Limpiar las endivias, lavarlas y cortarlas por la mitad.

Pasos 2

Para la crema de champiñones, cepillar estos últimos, pelar la cebolla y cortarlo todo en láminas finas de 2-3 mm.

Pasos 3

Calentar en una sartén 2 cucharadas de aceite y sofreír los champiñones y las cebollas. Añadir la mantequilla y salpimentar ligeramente. Añadir la nata, la mostaza, la Kikkomann Salsa de Soja y el azúcar y llevar a ebullición.

Pasos 4

Precalentar el horno a 220°C con calor por arriba y por abajo (200°C con ventilador). Sacar los filetes de salmón de la marinada, secarlos, colocarlos con la piel hacia arriba en papel de aluminio arrugado, plegado y ligeramente engrasado sobre una bandeja de horno; meter en el horno precalentado y cocer unos 8 minutos.

Pasos 5

Sacar la bandeja del horno, girar los filetes de salmón, distribuir la crema de champiñones alrededor de los filetes y colocar las mitades de endivia al lado.

Pasos 6

Salpimentar las mitades de endivia y regar con el resto de aceite. Colocar las 4 rodajas de naranja restantes sobre los filetes de salmón, cocer 10 minutos más y servirlo todo.