

# Salmón marinado a la parrilla

Tiempo total **60 Mins.** 60 Mins. Tiempo de preparación

## INGREDIENTES

4 porciones

- 800 g** de filete de salmón con piel
- 1** naranja
- 4** de aceite de oliva
- cucharadas**
- 2** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
- cucharadas**
- 4** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón Mezcla de hierbas frescas de su preferencia: cilantro, perejil, menta
- Verduras a la parrilla:**
- 200 g** de tomates cherry
- 200 g** de calabacines amarillos
- 100 g** de cebolla roja
- 7** setas o champiñones
- Pimienta negra
- 3** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
- cucharadas**
- 3** de aceite de oliva
- cucharadas**
- 4 cucharaditas** de orégano seco
- as**
- Sandía a la parrilla:**
- 4 rodaja** de sandía
- Ponzu para rociar

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Sacar finas ralladuras de la piel de la naranja y reservar. Partir la naranja por la mitad y exprimirla en un cuenco, añadir la salsa de soja y la salsa ponzu de Kikkoman, y mezclar bien. Lavar el salmón y cortar en trozos de 200 g. Ponerlos en el cuenco con la marinada (con la piel hacia arriba) y dejar marinar 30 minutos.

### Pasos 2

Preparar el aliño de las verduras: Mezclar la salsa ponzu con aceite de oliva, orégano y pimienta. Partir los tomates cherry por la mitad, cortar el calabacín y la cebolla a rodajas, y colocarlo todo junto con los champiñones en una bandeja para barbacoa. Rociar todo con el aliño y asar a la parrilla varios minutos por cada lado. Asar las rodajas de sandía directamente sobre la rejilla de la parrilla y rociar con salsa ponzu.

### Pasos 3

Sacar el salmón de la marinada y secar con papel de cocina. Poner sobre la parrilla (con la piel hacia abajo) y asar hasta que esté crujiente; en ese momento, darle la vuelta y asar 2-3 minutos por el otro lado. Servir con las verduras y la sandía a la parrilla.