

SALMÓ AMB CROSTA DE NOUS

(Alfarería Rosa)

Per a 4 persones:

4 rodanxes de salmó fresc
75 g de nous triturades a mà
Sal
Pebre
2 cullerades d'oli d'oliva verge extra
El suc d'una llimona

Netejar el salmó i aixugar-lo. Ruixar amb el suc de llimona i salpebrar.

Col·locar les rodanxes de salmó en una safata untada amb oli i empolsinar amb les nous triturades.

Portar al forn prèviament escalfat a 180 °C durant 10-15 minuts.

Acompanyar amb xampinyons “al ajillo” o verdures saltades.