

# MARINADO PARA SALMÓN AL HORNO



## INGREDIENTES:

### Salmón

- 6 fresas medianas o 4 grandes
- 350 ml de soda
- 1 onza de ron blanco
- 1 sobre de Natuvia Probióticos
- 1/2 limón
- 8-10 hojas de hierba buena o menta

### Marinado

- Jugo de 1 limón
- 1 maracuyá (se utilizará el jugo)
- 1/2 taza de jugo de mango
- 1 sobre de Natuvia Probióticos
- 1 cucharadita de chile en escamas



## PREPARACIÓN:

1. Precalentá el horno a 500 grados.
2. Sal pimentá el salmón y llevalo al horno por 4 minutos.  
Reservalo.
3. En una ollita aparte agrega los jugos de maracuyá y mango.

4. Llévalos a reducir y agregá el sobre de Natuvia y el chile en escamas. Revolvé y apartá del fuego.
5. Agregá la salsa sobre el salmón y llevalo de nuevo al horno por 2 minutos o hasta que se dore por encima a 500 grados (o en broil)
6. ¡Disfrutalo!

 natuvia