

Salmón al horno con costra de panko acompañado de verduritas al horno y mayonesa al limón

Familia <650 calorías

Cocinando: 20 min • Listo en: 40 min

13



Salmón



Patata



Tomate cherry



Pimiento



Cebolla



Mayonesa



Limón



Panko



Especias italianas

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Fuente para el horno, rallador, bol mediano, pelador.

Ingredientes

	2P	4P
Salmón* 4)	200 gramos	400 gramos
Patata	400 gramos	800 gramos
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Pimiento	1 unidad	2 unidades
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Mayonesa 8) 9)	2 sobres	4 sobres
Limón	½ unidad	1 unidad
Panko 13)	25 gramos	50 gramos
Espicias italianas	1 sobre	2 sobres

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	554 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2397/ 573	433/ 103
Grasas (g)	25,8	4,7
de las cuales saturadas (g)	3,3	0,6
Carbohidratos (g)	58,6	10,6
de los cuales azúcares (g)	10,7	1,9
Proteínas (g)	26,2	4,7
Sal (g)	0,3	0,1

Alérgenos

4) Pescado 8) Huevo 9) Mostaza 13) Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en [hellofresh.es](https://www.hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.



Prepara los vegetales

Precalienta el horno a 200°C. Corta el **pimiento** por la mitad y quítale las semillas, córtalo en tiras finas. Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en tiras finitas. Pela y corta las **patatas** en rodajas finas.



Hornea los vegetales

Pon las **patatas** y las **verduras** en una fuente para el horno, añade **sal** y **pimienta** al gusto y la mitad de las **especias italianas**, mezcla bien. Hornéalas durante 25-30 min o hasta que estén blandas y doradas.



Prepara la salsa

Mientras, corta los **tomates cherry** por la mitad y reservalos. Pon la **mayonesa** en un bol. Ralla la piel de medio **limón** (doble para 4p) y agrégala al bol. Luego, agrega unas gotas de zumo de **limón**. Mezcla bien y reserva.



Cubre el salmón

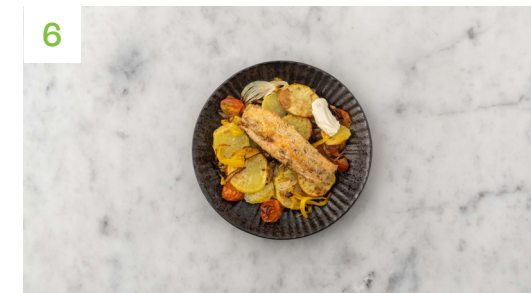
Salpimenta el **salmón** y agrega las **especias italianas** restantes, presiona con tus manos levemente para que se impregne bien. Cubre la parte superior del **salmón** con la mitad de la **mayonesa cítrica** y dispón el **panko** encima. Presiona para que quede bien integrado.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular pescado crudo.



Hornea todo junto

Cuando le queden 10 min a las **patatas** y **verduras**, agrega los **tomates cherry** y coloca el **salmón** encima. Hornea durante 10 min o hasta que el **panko** esté dorado.



Emplata y disfruta

Dispón las **verduras asadas** en el plato y coloca encima el **salmón con costra de panko**. Sirve el resto de la **mayonesa cítrica** a un lado.

¡Que aproveche!