

Brochetas de Salmón Noruego con marinado de cítricos y miel

Ingredientes (4 raciones)

720 g Salmón Noruego en dados, sin piel ni espinas (para 8 brochetas)

Zumo de 1 naranja y su ralladura

Zumo de 1 limón y su ralladura

4 cucharadas de miel

4 cucharadas de eneldo picado

4 cucharadas de aceite de oliva

Sal

Pimienta negra molida al gusto

Elaboración

Colocamos en un bol el zumo de los cítricos. Añadimos el aceite de oliva y la miel.

Introducimos los dados de Salmón Noruego y dejamos marinar durante 20 minutos.

Después, los ensartamos de tres en tres en los palos de brocheta (si usamos de madera, sumergirlos en agua para evitar que se quemen).

Disponer sobre la parrilla de la barbacoa y asar por todos los lados. Salpimentar y servir, decorados con las ralladuras.