



Salmón con soja y miel

Ingredientes 2-4 personas

4 Lomos de salmón fresco
50 ml de Salsa de soja
1 Cucharada sopera de miel
Ralladura y zumo de 1 Naranja
Unas gotas de aceite de sésamo
Jengibre al gusto
Ajo tierno al gusto

Para el Cuscús

200 g de Cuscús
Aceite de oliva

Ingredientes 6-10 personas

10 Lomos de salmón fresco
125 ml de Salsa de soja
3 Cucharadas soperas de miel
Ralladura y zumo de 3 Naranjas
Unas gotas de aceite de sésamo
Jengibre al gusto
Ajo tierno al gusto

Para el Cuscús

500 g de Cuscús

Aceite de oliva

Ingredientes 12-16 personas

16 Lomos de salmón fresco

200 ml de Salsa de soja

5 Cucharadas soperas de miel

Ralladura y zumo de 5 Naranjas

Unas gotas de aceite de sésamo

Jengibre al gusto

Ajo tierno al gusto

Para el Cuscús

800 g de Cuscús

Aceite de oliva

Preparación

Ponemos todos los ingredientes de la marinada en un cuenco, es decir, salsa de soja, aceite de sésamo, miel, ralladura y zumo de naranja, jengibre y ajo tierno. Introducimos los trozos de salmón en la marinada (reservad un poco para cocer el cuscús) y los cubrimos bien con ella para que cojan todo su sabor. Si podéis, dejadlo toda la noche. Calentamos la marinada que hemos reservado. Cuando esté hirviendo ponemos el cuscús, apagamos y tapamos. Pasados unos minutos el cuscús habrá absorbido todo el líquido. Mezclamos y añadimos aceite de oliva para que no se apelmace. Marcamos los lomos de salmón por ambas caras, empezando por la parte de la piel. Luego añadimos la marinada que habíamos reservado. Servimos el salmón, con la salsita de la marinada y el cuscús.