

Keto Salmón

Ingredientes

- 175 g de salmón
- 60 ml de mayonesa o crema agria
- ¼ pesto verde o rojo
- 15 g de queso parmesano rallado
- 110 g de espinacas frescas
- 8 g de mantequilla o aceite de oliva
- la sal y la pimienta

Instrucciones

- Precaliente el horno a 400°F (200°C).
- Engrase un molde para hornear con la mitad de la mantequilla o el aceite. Sal y pimienta los filetes de salmón y colóquelos en el plato preparado para hornear, skin-side down.
- Mezclar la mayonesa, el pesto y el queso parmesano y esparcir sobre el salmón.
- Hornee durante 15-20 minutos, o hasta que el salmón esté listo y escama fácilmente con un tenedor.
- Mientras tanto, saltee las espinacas en la mantequilla o aceite restante hasta que esté marchito, unos 2 minutos. Sazone con sal y pimienta.
- Servir inmediatamente con el salmón al horno-horneado.

