



# Salmón oriental con salsa de ciruela a la parrilla

## INGREDIENTES

- ½ Kg de Salmón
- 3 cucharadas salsa de soya KC Lee Kum Kee®
- 3 cucharadas salsa de ciruela LKK®
- 2 cucharadas de Sriracha
- 2 cucharadas de mantequilla

## PROCEDIMIENTO

1. Marinar el salmón en Salsa de Soya Lee Kum Kee® por 30 minutos.
2. Calentar la parrilla/sartén a fuego medio, derretir la mantequilla, agregar el salmón y dorarlo por ambos lados. Dejarlo hasta que este casi completamente cocido agregarle la salde de ciruela. Servirlo con salsa Sriracha.

