

# SALMÓN ASADO CON MANZANAS EN REDUCCIÓN BALSÁMICA

INGREDIENTES (4 porciones)	Valor Nutricional por servicio
1 manzana cortada en rebanadas	270 Calorías
4 filetes de salmón	100 Calorías de Grasa
1 cda. <b>Betis Extra Virgin Olive Oil Black Pepper &amp; Lemon</b>	11g Grasa Total
1/2 taza <b>vinagre de vino Betis al Pedro Ximenez</b>	1.5g Grasa Saturada
3 cdas <b>Splenda Brown Sugar Blend</b>	0g Trans
Sal reducida en sodio a gusto	60mg Colesterol
	125mg Sodio
	16g Carbohidratos
	0g Fibra
	15g Azúcar
	23g Proteína

## PROCEDIMIENTO

Precalentar el horno a 350° F. En un molde para hornear cubierto con papel de aluminio, colocar una camada de manzanas y sobre éstas los filetes de salmón. Sazonar con sal a gusto y verter sobre estos el **Betis Extra Virgin Olive Oil Black Pepper & Lemon**. Hornear por 12 minutos aproximados. En una cacerola a fuego alto, agregar el **vinagre Betis al Pedro Ximenez** y **Splenda Brown Sugar Blend**. Cocinar por 2 minutos aproximados revolviendo constantemente. **Para servir:** Verter la salsa sobre el salmón.

