

## Balsamic Salmon and Portobellos

2 servings

Two 6-ounce or one 12-ounce salmon fillet  
1 large or 2 medium portobello mushrooms, sliced  
1/8-inch thick  
1 teaspoon salt  
3/8 teaspoon freshly ground black pepper

1/2 cup orange juice  
2 tablespoons balsamic vinegar  
2 tablespoons fish stock  
3 tablespoons honey  
1 1/2 teaspoons Dijon mustard  
1 tablespoon julienne basil (about 10 basil leaves; see Tip, page 000)

2 teaspoons freeze-dried or granulated instant coffee

1. Cut the fish into 2-inch pieces and place them and the sliced Portobellos in a shallow nonreactive bowl. Sprinkle with 1/2 teaspoons salt and 1/4 teaspoon pepper.

2. In a bowl combine the orange juice, balsamic vinegar, stock, honey, mustard, basil, coffee, and the remaining 1/2 teaspoon salt and 1/8 teaspoon pepper. Mix until the honey is well dissolved and pour over the fish and mushrooms. Refrigerate for 15 to 30 minutes.

3. Preheat the oven to 450°F.

4. Transfer the fish, mushrooms, and marinade to a baking pan.

5. Bake for 10 to 12 minutes for medium.

6. Divide the fish and mushrooms slices onto 2 serving plates, and spoon over any sauce from the pan. Serve.



## Salmón con Hongos al Café

2 porciones

Dos filetes de salmón de 6 onzas cada uno  
1 a 2 hongos portobellos cortados en tiritas  
1 cucharadita sal  
3/8 cucharadita pimienta  
1/2 taza jugo de naranja  
2 cucharadas vinagre balsámico

2 cucharadas caldo de pescado

3 cucharadas miel

1 1/2 cucharaditas mostaza Dijon

1 cucharada albahaca en Juliana, aprox. 10 hojas

2 cucharaditas café instantáneo

1. Agregue al salmón 1/2 cucharadita de sal y 1/4 de cucharadita de pimienta.

2. Mezcle aparte jugo de naranja, vinagre, caldo, miel, mostaza, café y el resto de sal y pimienta. Mezcle bien y vierta sobre el salmón y los portobellos. Refrigere 10 minutos.

3. Precaliente el horno a 450°F.

4. Pase el salmón y los hongos a un molde de hornear cubierto con papel de aluminio y engrasado.

5. Hornee de 10 a 12 minutos.

6. Divida en dos porciones y sirva.