

## Salmón a la Parrilla Tandoori con Vegetales de Verano

### Sirve 4 porciones

#### Ingredientes—Salmón a la Parrilla Tandoori:

1/3 taza de yogurt bajo en grasa o sin grasa; ¼ taza de perejil fresco, picadito; ¼ taza de cilantro fresco, picadito; 2 Cucharadas de jugo de limón fresco; 1 Cucharada de aceite de oliva extra virgen; 2 dientes de ajo, molidos; 1-2 Cucharadas de la Mezcla Simple Indulgence™ de Especies Tandoori; ¼ cdta. de sal; ¼ cdta. de pimienta negra; 1 libra de filete de salmón; 1 limón, cortado en gajos (opcional)

En el Tazón Wonderlier® de 6-tazas y con la Espátula para Salsas de Silicón mezcla el yogurt, perejil, cilantro, jugo de limón, aceite de oliva, ajo, Mezcla Simple Indulgence™ de Especies Tandoori, sal y pimienta. Reserva ¼ taza de la mezcla de yogurt con hierbas para la salsa; cubre y refrigera. Coloca el filete de salmón en el Recipiente Season-Serve®, vierte el resto de la mezcla de yogurt con hierbas sobre el salmón y cubre. Refrigera por 30 a 45 minutos, volteando de recipiente una vez. Calienta la parrilla a temperatura mediana-alta y engrasa la parrilla sujetando un papel toalla engrasado con pinzas y frotando las rejillas. No uses aerosol de cocina sobre una parrilla caliente. Retira el salmón de la salsa de marinar, secando el exceso de salsa de marinar con papel toalla. Coloca el salmón en la parrilla y cocina descubierto por 7 minutos. Voltea y continúa cocinando 6 a 8 minutos o hasta que la carne se deshaga fácilmente. Deja que la mezcla de yogurt con hierbas reservada esté a temperatura del ambiente antes de usar. Para servir, divide el salmón en cuatro porciones, cubre cada una con la salsa reservada y adorna con los gajos de limón.

#### Ingredientes—Vegetales de Verano

1 Cucharada de aceite de oliva extra virgen; 5 onzas de cebolla roja, rebanada finamente; ¾ taza de caldo de pollo, dividido; ½ Cucharada, o al gusto, de la Mezcla Simple Indulgence™ de Especies Tandoori; 8 onzas de zanahorias tiernas, recorta los extremos; 8 onzas de zapallitos amarillos, cortados en tajadas de ½ -pulgada; 8 onzas de zapallitos verdes, cortados en tajadas de ½ -pulgada; 8 onzas de vainitas verdes crudas, recorta los extremos; ralladura de ½ limón (opcional); 2 Cucharadas de perejil, picadito; sal y pimienta al gusto

Corta los vegetales con el Cuchillo Chef Series™ de Precisión. En la Sartén Chef Series™ de 9 ½" Antiadherente para Freír, calienta el aceite de oliva a temperatura mediana. Añade las cebollas y cocina hasta dorar ligeramente. Añade ½ taza del caldo de pollo y la Mezcla Simple Indulgence™ de Especies Tandoori. Revuelve con la Espátula para Salsas de Silicón, cubre y cocina por 20 minutos. Añade las zanahorias, cubre y cocina por 15 minutos adicionales. Añade los zapallitos amarillos, zapallitos verdes y ¼ taza de caldo, sazonando con sal y pimienta. Revuelve, cubre y cocina por 10 minutos adicionales. Añade las vainitas, revuelve, cubre y cocina otros 10 minutos. Adorna

## Salmón a la Parrilla Tandoori con Vegetales de Verano

### Sirve 4 porciones

#### Ingredientes—Salmón a la Parrilla Tandoori:

1/3 taza de yogurt bajo en grasa o sin grasa; ¼ taza de perejil fresco, picadito; ¼ taza de cilantro fresco, picadito; 2 Cucharadas de jugo de limón fresco; 1 Cucharada de aceite de oliva extra virgen; 2 dientes de ajo, molidos; 1-2 Cucharadas de la Mezcla Simple Indulgence™ de Especies Tandoori; ¼ cdta. de sal; ¼ cdta. de pimienta negra; 1 libra de filete de salmón; 1 limón, cortado en gajos (opcional)

En el Tazón Wonderlier® de 6-tazas y con la Espátula para Salsas de Silicón mezcla el yogurt, perejil, cilantro, jugo de limón, aceite de oliva, ajo, Mezcla Simple Indulgence™ de Especies Tandoori, sal y pimienta. Reserva ¼ taza de la mezcla de yogurt con hierbas para la salsa; cubre y refrigera. Coloca el filete de salmón en el Recipiente Season-Serve®, vierte el resto de la mezcla de yogurt con hierbas sobre el salmón y cubre. Refrigera por 30 a 45 minutos, volteando de recipiente una vez. Calienta la parrilla a temperatura mediana-alta y engrasa la parrilla sujetando un papel toalla engrasado con pinzas y frotando las rejillas. No uses aerosol de cocina sobre una parrilla caliente. Retira el salmón de la salsa de marinar, secando el exceso de salsa de marinar con papel toalla. Coloca el salmón en la parrilla y cocina descubierto por 7 minutos. Voltea y continúa cocinando 6 a 8 minutos o hasta que la carne se deshaga fácilmente. Deja que la mezcla de yogurt con hierbas reservada esté a temperatura del ambiente antes de usar. Para servir, divide el salmón en cuatro porciones, cubre cada una con la salsa reservada y adorna con los gajos de limón.

#### Ingredientes—Vegetales de Verano

1 Cucharada de aceite de oliva extra virgen; 5 onzas de cebolla roja, rebanada finamente; ¾ taza de caldo de pollo, dividido; ½ Cucharada, o al gusto, de la Mezcla Simple Indulgence™ de Especies Tandoori; 8 onzas de zanahorias tiernas, recorta los extremos; 8 onzas de zapallitos amarillos, cortados en tajadas de ½ -pulgada; 8 onzas de zapallitos verdes, cortados en tajadas de ½ -pulgada; 8 onzas de vainitas verdes crudas, recorta los extremos; ralladura de ½ limón (opcional); 2 Cucharadas de perejil, picadito; sal y pimienta al gusto

Corta los vegetales con el Cuchillo Chef Series™ de Precisión. En la Sartén Chef Series™ de 9 ½" Antiadherente para Freír, calienta el aceite de oliva a temperatura mediana. Añade las cebollas y cocina hasta dorar ligeramente. Añade ½ taza del caldo de pollo y la Mezcla Simple Indulgence™ de Especies Tandoori. Revuelve con la Espátula para Salsas de Silicón, cubre y cocina por 20 minutos. Añade las zanahorias, cubre y cocina por 15 minutos adicionales. Añade los zapallitos amarillos, zapallitos verdes y ¼ taza de caldo, sazonando con sal y pimienta. Revuelve, cubre y cocina por 10 minutos adicionales. Añade las vainitas, revuelve, cubre y cocina otros 10 minutos. Adorna

## Salmón a la Parrilla Tandoori con Vegetales de Verano

### Sirve 4 porciones

#### Ingredientes—Salmón a la Parrilla Tandoori:

1/3 taza de yogurt bajo en grasa o sin grasa; ¼ taza de perejil fresco, picadito; ¼ taza de cilantro fresco, picadito; 2 Cucharadas de jugo de limón fresco; 1 Cucharada de aceite de oliva extra virgen; 2 dientes de ajo, molidos; 1-2 Cucharadas de la Mezcla Simple Indulgence™ de Especies Tandoori; ¼ cdta. de sal; ¼ cdta. de pimienta negra; 1 libra de filete de salmón; 1 limón, cortado en gajos (opcional)

En el Tazón Wonderlier® de 6-tazas y con la Espátula para Salsas de Silicón mezcla el yogurt, perejil, cilantro, jugo de limón, aceite de oliva, ajo, Mezcla Simple Indulgence™ de Especies Tandoori, sal y pimienta. Reserva ¼ taza de la mezcla de yogurt con hierbas para la salsa; cubre y refrigera. Coloca el filete de salmón en el Recipiente Season-Serve®, vierte el resto de la mezcla de yogurt con hierbas sobre el salmón y cubre. Refrigera por 30 a 45 minutos, volteando de recipiente una vez. Calienta la parrilla a temperatura mediana-alta y engrasa la parrilla sujetando un papel toalla engrasado con pinzas y frotando las rejillas. No uses aerosol de cocina sobre una parrilla caliente. Retira el salmón de la salsa de marinar, secando el exceso de salsa de marinar con papel toalla. Coloca el salmón en la parrilla y cocina descubierto por 7 minutos. Voltea y continúa cocinando 6 a 8 minutos o hasta que la carne se deshaga fácilmente. Deja que la mezcla de yogurt con hierbas reservada esté a temperatura del ambiente antes de usar. Para servir, divide el salmón en cuatro porciones, cubre cada una con la salsa reservada y adorna con los gajos de limón.

#### Ingredientes—Vegetales de Verano

1 Cucharada de aceite de oliva extra virgen; 5 onzas de cebolla roja, rebanada finamente; ¾ taza de caldo de pollo, dividido; ½ Cucharada, o al gusto, de la Mezcla Simple Indulgence™ de Especies Tandoori; 8 onzas de zanahorias tiernas, recorta los extremos; 8 onzas de zapallitos amarillos, cortados en tajadas de ½ -pulgada; 8 onzas de zapallitos verdes, cortados en tajadas de ½ -pulgada; 8 onzas de vainitas verdes crudas, recorta los extremos; ralladura de ½ limón (opcional); 2 Cucharadas de perejil, picadito; sal y pimienta al gusto

Corta los vegetales con el Cuchillo Chef Series™ de Precisión. En la Sartén Chef Series™ de 9 ½" Antiadherente para Freír, calienta el aceite de oliva a temperatura mediana. Añade las cebollas y cocina hasta dorar ligeramente. Añade ½ taza del caldo de pollo y la Mezcla Simple Indulgence™ de Especies Tandoori. Revuelve con la Espátula para Salsas de Silicón, cubre y cocina por 20 minutos. Añade las zanahorias, cubre y cocina por 15 minutos adicionales. Añade los zapallitos amarillos, zapallitos verdes y ¼ taza de caldo, sazonando con sal y pimienta. Revuelve, cubre y cocina por 10 minutos adicionales. Añade las vainitas, revuelve, cubre y cocina otros 10 minutos. Adorna

## Salmón a la Parrilla Tandoori con Vegetales de Verano

### Sirve 4 porciones

#### Ingredientes—Salmón a la Parrilla Tandoori:

1/3 taza de yogurt bajo en grasa o sin grasa; ¼ taza de perejil fresco, picadito; ¼ taza de cilantro fresco, picadito; 2 Cucharadas de jugo de limón fresco; 1 Cucharada de aceite de oliva extra virgen; 2 dientes de ajo, molidos; 1-2 Cucharadas de la Mezcla Simple Indulgence™ de Especies Tandoori; ¼ cdta. de sal; ¼ cdta. de pimienta negra; 1 libra de filete de salmón; 1 limón, cortado en gajos (opcional)

En el Tazón Wonderlier® de 6-tazas y con la Espátula para Salsas de Silicón mezcla el yogurt, perejil, cilantro, jugo de limón, aceite de oliva, ajo, Mezcla Simple Indulgence™ de Especies Tandoori, sal y pimienta. Reserva ¼ taza de la mezcla de yogurt con hierbas para la salsa; cubre y refrigera. Coloca el filete de salmón en el Recipiente Season-Serve®, vierte el resto de la mezcla de yogurt con hierbas sobre el salmón y cubre. Refrigera por 30 a 45 minutos, volteando de recipiente una vez. Calienta la parrilla a temperatura mediana-alta y engrasa la parrilla sujetando un papel toalla engrasado con pinzas y frotando las rejillas. No uses aerosol de cocina sobre una parrilla caliente. Retira el salmón de la salsa de marinar, secando el exceso de salsa de marinar con papel toalla. Coloca el salmón en la parrilla y cocina descubierto por 7 minutos. Voltea y continúa cocinando 6 a 8 minutos o hasta que la carne se deshaga fácilmente. Deja que la mezcla de yogurt con hierbas reservada esté a temperatura del ambiente antes de usar. Para servir, divide el salmón en cuatro porciones, cubre cada una con la salsa reservada y adorna con los gajos de limón.

#### Ingredientes—Vegetales de Verano

1 Cucharada de aceite de oliva extra virgen; 5 onzas de cebolla roja, rebanada finamente; ¾ taza de caldo de pollo, dividido; ½ Cucharada, o al gusto, de la Mezcla Simple Indulgence™ de Especies Tandoori; 8 onzas de zanahorias tiernas, recorta los extremos; 8 onzas de zapallitos amarillos, cortados en tajadas de ½ -pulgada; 8 onzas de zapallitos verdes, cortados en tajadas de ½ -pulgada; 8 onzas de vainitas verdes crudas, recorta los extremos; ralladura de ½ limón (opcional); 2 Cucharadas de perejil, picadito; sal y pimienta al gusto

Corta los vegetales con el Cuchillo Chef Series™ de Precisión. En la Sartén Chef Series™ de 9 ½" Antiadherente para Freír, calienta el aceite de oliva a temperatura mediana. Añade las cebollas y cocina hasta dorar ligeramente. Añade ½ taza del caldo de pollo y la Mezcla Simple Indulgence™ de Especies Tandoori. Revuelve con la Espátula para Salsas de Silicón, cubre y cocina por 20 minutos. Añade las zanahorias, cubre y cocina por 15 minutos adicionales. Añade los zapallitos amarillos, zapallitos verdes y ¼ taza de caldo, sazonando con sal y pimienta. Revuelve, cubre y cocina por 10 minutos adicionales. Añade las vainitas, revuelve, cubre y cocina otros 10 minutos. Adorna