

Σολομός με Πορτοκάλι

Υλικά

400	γρμ.	Σολομός
2/3	φλιτζάνας	Ροζέ η Λευκό Ξηρό Κρασί
½	φλιτζάνα	Χυμό Πορτοκάλι
2	κουταλιές	Βούτυρο
		Μαϊντανός (ψιλοκομμένος)
		Αλάτι
		Πιπέρι

Ετοιμασία

1. Βάζουμε κρασί σε ένα αντικολλητικό τηγάνι, σε δυνατή φωτιά και σοτάρουμε το σολομό αφήνοντάς τον να βράσει, μέχρι να εξατμιστεί περίπου το μισό κρασί.
2. Αναποδογυρίζουμε τις φέτες του σολομού, πασπαλίζουμε με αλάτι και πιπέρι, χαμηλώνουμε τη φωτιά, σκεπάζουμε το τηγάνι και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για 5 – 7 λεπτά περίπου.
3. Στη συνέχεια δυναμώνουμε πάλι τη φωτιά, περιχύνουμε με το χυμό πορτοκαλιού και το βούτυρο και ψήνουμε για 2 – 3 λεπτά ακόμη, ώσπου να “δέσει” η σάλτσα.
4. Πασπαλίζουμε με τον ψιλοκομμένο μαϊντανό.