

Baked Salmon with Black Olive Salsa

1 ½ lbs. salmon filet
¼ c. sliced pitted black olives
¼ c. chopped green pepper
¼ c. chopped red onion
5 cherry tomatoes, quartered
¼ c. Sun-Dried Tomato Vinaigrette dressing

Pre heat oven to 400. Place salmon (skin side down) on foil lined baking sheet. Combine remaining ingredients; spoon over salmon. Bake 18 to 20 minutes or until salmon flakes easily with fork.

Round out the Meal: Serve with green beans and rice or roasted potatoes.

Salmon Hornee con Salsa de Aceitunas Negras

1 ½ lbs de salmón en filete
¼ tz de aceitunas negras en rodajas y sin pepa
¼ pimienta verde picado
¼ cebolla roja picada
5 tomates (tipo “cherries”) cortado en 4 pedazos
¼ tz de aderezo “Sun-Dried Tomato Vinaigrette”

Caliente el horno a 400 grados. Ponga el salmón (con la piel hacia abajo) en una bandeja cubierta con papel aluminio. Combine todos los demás ingredientes, vierta la mezcla con una cuchara sobre el salmón. Hornee por 18 a 20 minutos o hasta que la piel se desprenda fácilmente con un tenedor.

Sirva con vainitas y arroz o papas azadas