



Macarrones con salm3n

Descripci3n



Flambear: Rociar un alimento con licor y prenderle fuego.

Otra de las muchas recetas de Karlos Arguiñano que incluyo en mi recetario. Es sencilla de hacer y está muy sabrosa.

Enlaces de recetas con salmón:

[Salmón a la naranja](#), [Salmón al limón](#), [Salmón con alcachofas en papillote](#), [Quiche de salmón](#).

Enlaces de recetas con pasta:

[Pasta a la crema con salmón](#), [Pasta con guisantes y pollo](#).

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- La cantidad de pasta que solamos poner para 4 personas.
- 200 gr de salmón fresco sin piel ni espinas.
- 100 gr salmón ahumado.
- 20 gr de mantequilla.
- 4 chalotas. He puesto 2 cebolletas pequeñas porque al hacer la receta no he encontrado chalotas.
- 200 ml de leche evaporada. La original lleva nata.
- 50 ml de brandy.
- Aceite de oliva, pimienta molida, sal, perejil.

Preparación:

Ponemos una cazuela al fuego con abundante agua con sal. Cuando empiece a hervir echamos la pasta y cocemos **siguiendo siempre las instrucciones del fabricante**.

Una vez cocida escurrimos y reservamos. Guardamos también algo del liquido de cocción.

Pelamos las cebolletas (chalotas en la receta original). cortamos finamente y rehogamos en una



default watermark

Picamos el salm3n ahumado finamente y reservamos.

Cortamos en salm3n en daditos, salpimentamos y reservamos.



Cuando la cebolleta est  blanda, añadimos el salmón, subimos el fuego, salteamos brevemente.



default watermark

Vertemos el brandy, apartamos del fuego, **apagamos la campana extractora (si está funcionando)** y flambeamos.



Cuando se apague la llama agregamos los macarrones escurridos, vertemos la leche y el salmÃ³n ahumado, removemos. Cocinamos unos 2-3 minutos, si vemos que la salsa queda un poco espesa, aÃ±adimos un poco del agua de cocciÃ³n de los macarrones, espolvoreamos con perejil y servimos.

Â¡Madre mÃ¡a vaya imagen!



Consejo: La salsa la podemos hacer con antelaciÃ³n, los macarrones los cocemos en el momento.

SÃ¡guenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ! a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Pasta
2. Pescados y mariscos

Fecha de creaciÃ³n

noviembre 20, 2017

Autor

admin

default watermark