



Salsa de salm3n

Descripci3n



Una salsa super sencilla y muy sabrosa. Es otras de esas recetas de Â«cosecha propiaÂ», que preparo para variar un poco y no aburrirme.

Una salsa para pasta fresca o seca, en 3ste caso me he decantado por la fresca, exactamente por unos tallarines.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- La cantidad de pasta que solamos poner para 4 personas.
- 120 gr de salmón ahumado.
- 90 gr de paté de salmón (el tarro era de 125 gr).
- 250 ml de caldo de pescado o verduras.
- 1 cucharada sopera muy colmada de queso crema, Filadelfia o similar.
- 1/2 cebolleta pequeña.
- Pimienta en polvo, perejil picado, aceite de oliva.

Preparación:

Lavamos y picamos muy finamente la cebolleta, reservamos.

Picamos de forma menuda el salmón ahumado y reservamos.

En una cazuela mediana vertemos un chorrito de aceite de oliva, ponemos al fuego, echamos la cebolleta y pochamos, sin que se nos queme.



Añadimos el queso crema y el pat , removemos enérgicamente hasta conseguir una pasta.



default watermark

Y vertemos el caldo. Removemos.



Incorporamos el salm3n troceado, damos un hervor, espolvoreamos el perejil, la pimienta molida y



default watermark

Cocemos la pasta **siempre siguiendo las instrucciones del fabricante**, escurrimos y servimos en los platos acompa±ada de ésta deliciosa salsa.

Nos queda un plato de pasta para chuparnos los dedos. O no?



Consejo: Mejor si la hacemos con antelación, queda más rica. **No le he puesto sal** porque la llevan incorporada los ingredientes.

Síguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

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

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Pescados y mariscos
2. Sopas cremas salsas y purés

Fecha de creación

febrero 12, 2018

Autor

admin