



Pasta a la crema con salm3n

Descripci3n

Esta receta me la ha pasado Ra3l. Me parece muy sencilla y la verdad es que esta muy rica. Se puede hacer con otro pescado como bacalao, pescadilla o merluza, pienso que incluso con bonito.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * La pasta que os guste y la cantidad que pong3is habitualmente para cuatro personas.
- * 500 gr de de salm3n en tacos, sin piel ni espinas.
- * 1/4 de cebolleta mediana.
- * 1/3 de vaso (de los de Duralex) de brandy o co3ac.
- * 1 cucharadita de postre, sin colmar, de harina.
- * Sal, aceite de oliva, pimienta y perejil.

Preparaci3n:

En la pescader3a os preparan el pescado a vuestro gusto. Lavamos el salm3n, salpimentamos y reservamos. Limpiamos, troceamos y reservamos la cebolleta.



En una olla baja y ancha, ponemos aceite de oliva y colocamos al fuego, echamos la cebolleta, que se vaya pochando. Antes de que se dore añadimos el salm3n, rehogamos unos minutos (no mucho tiempo porque se pasa demasiado). Espolvoreamos la harina y removemos para que se cueza.

default watermark



Vertemos el brandy, removemos y dejamos que se evapore el alcohol. Iremos añadiendo la leche hasta que la salsa coja una textura de crema. Rectificamos de sal y espolvoreamos con perejil picado.



default watermark



Ponemos al fuego una olla con agua y sal para cocer la pasta (la que os guste), siempre siguiendo las indicaciones del fabricante. En este caso he puesto pasta fresca, tallarines de verduras y huevo. Una vez cocida la pasta, escurrimos bien, servimos en los platos y regamos con nuestra crema de salm3n.

333No me dig3is que es dif3cil!!!

333Parece mentira que con tan pocos ingredientes salga una salsa tan rica!!!



Consejo: Ya sabéis, esta mejor de un día para otro, incluso de dos días. Le podeis poner, una vez servida en el plato, el queso rallado que mas os guste. Yo he puesto parmesano.

Categoría

1. Sopas cremas salsas y purés

Fecha de creación

enero 14, 2016

Autor

admin