



Pasta con salm3n ahumado

Descripci3n



Otra de esas recetas de Internet interesantes, f3ciles y r3pidas de hacer.

La he variado un poco, no he puesto s3lo salm3n ahumado, he a3adido tambi3n fresco, me parece un plato mas completo y consistente, aparte de que creo que solo con ahumado quedar3a un sabor muy fuerte.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- La cantidad y variedad de pasta que acostumbráis a poner y la que mas os guste. Puede ser seca o fresca.
- 300 gr de salmón fresco sin piel ni espinas.
- 100 gr de salmón ahumado loncheado.
- 200 ml de leche. La original lleva nata líquida.
- 1 cucharada sopera colmada de queso crema de untar, tipo Filadelfia.
- Aceite de oliva, pimienta, perejil y eneldo.
- Si vemos que nos queda poca salsa podemos añadir un chorrito de caldo, en este caso he puesto de verduras.

Preparación:

Limpiamos el salmón fresco, salpimentamos, troceamos no muy menudo y reservamos.

Troceamos el salmón ahumado mas o menos menudo y reservamos.



En una cazuela ponemos un chorrito de aceite de oliva, calentamos y añadimos el queso crema y la leche.



default watermark

Dejamos que se disuelva bien durante unos minutos. Cuando está todo ligado añadimos el salmón ahumado.



Mezclamos todo muy bien, espolvoreamos con el eneldo y el perejil, no es necesario dejar mucho porque el pescado ya está hecho y se secará mucho.



Mientras hacemos la salsa, en otra cazuela amplia ponemos agua con un poco de sal, llevamos al fuego y **cocemos la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante.**

Una vez cocida, escurrimos y la incorporamos a la salsa, removemos bien para que coja bien los sabores y servimos caliente.

Y aquí tenemos el resultado: Un plato de pasta con fundamento.



Consejo: La salsa la podemos hacer con antelación, cogerla mejor los sabores de los dos salmones. Solo tendremos que calentarla el día de su consumo.

Visítanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Pasta
2. Sopas cremas salsas y purés

Fecha de creación

enero 19, 2017

Autor

admin