Receta de Espaguetis Con Salmón Fresco

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana de este mes de Enero, para hoy lunes una rica receta de pasta con un ingrediente que le da un sabor diferente a los espaguetis, espero que os guste.

Ingredientes

- Salmón fresco en taquitos (500grs)
- Espaguetis (400grs)
- Tomate frito (un brik)
- Crema de queso (cuatro cucharadas)
- Perejil
- Sal
- Albahaca (opcional)

Modo de Preparación

1. Hervir la pasta con agua y un poco de sal, escurrir y reservar
2. Partir el salmón en taquitos
3. En una sartén o cacerola, poner el tomate y añadir la crema de queso, mezclar bien y cuando empiece a hervir, poner los taquitos de salmón y un poco de sal, taparlo y dejar uno o dos minutos
4. Volcar la pasta escurrida en una fuente y añadir la salsa de tomate con el salmón, espolvorear con perejil y albahaca picados, servir a continuación y.....buen provecho!!!