

Receta de Pasta con Salmón al Eneldo

23 Jun 2014



Buenos días a tod@s, comenzamos la última semana de junio y ya estamos disfrutando de esta estación tan deseada que es el verano, espero que tod@s hayáis tenido un buen fin de semana y para comenzar con energía os dejo una rica receta de pasta que espero que os guste.

Ingredientes

- Espirales u otro tipo de pasta corta (sobre 300grs según comensales)
- Salmón fresco o ahumado (50 o 100grs)
- Cebolla o cebolleta (una)
- Tomates (dos)
- Piñones (unos 30grs)
- Vinagre de vino blanco (una cucharada)
- Aceite de oliva (tres o cuatro cucharadas)
- Eneldo (tres ramitas)
- Sal y pimienta

Modo de Preparación

1. Pelar los tomates, quitar las semillas y picarlos en cuadraditos pequeños
2. En una sartén sin aceite, dorar ligeramente los piñones y el salmón en trocitos, si es fresco
3. Cocer la pasta en abundante agua hirviendo con un poco de sal, hasta que quede al dente
4. Escurrir la pasta y mezclarla con el aceite, el vinagre y el tomate picado
5. Añadir los piñones y la cebolleta lavada y muy picadita, el eneldo también picado, un poco de sal y pimienta
6. Mezclar bien todo y por último echar el salmón partido en trozos pequeños
7. Servir a continuación y....buen provecho!!!