

Receta de Espaguetis con Salmón y Gulas

28 Mayo 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de pasta que gustará a much@s de nuestr@s seguidor@s, es muy fácil de preparar y resulta exquisita y nutritiva para toda la familia.

Ingredientes

- Espaguetis (sobre 300grs)
- Salmón ahumado (200grs)
- Gulas (400grs)
- Ajos (dos dientes)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra
- Guindilla (una)

Modo de Preparación

1. Poner agua con sal en una cacerola al fuego y cuando esté hirviendo, echar los espaguetis a cocer, dejarlos al dente, escurrir y reservar
2. Poner un poco de aceite de oliva en una sartén, Pelar los ajos y partarlos en láminas, refreír junto con la guindilla
3. Añadir las gulas y saltearlas unos minutos
4. Cortar el salmón en tiritas finas
5. Añadir los espaguetis a la sartén con las gulas y remover, echar un poco de pimienta negra molida y remover para que se mezclen bien
6. Echar el salmón ahumado en tiritas y dejar uno o dos minutos más al fuego
7. Servir caliente y....buen provecho!!!