



la cocina de Carolina

TALLARINES DE SALMÓN AHUMADO

Tallarines de salmón ahumado: muy bueno!

El plato es fácil y rápido en su preparación, pero el efecto escénico está asegurado! El sabor delicado va a conquistar tanto grandes como pequeños.

ingredientes:

250 gramos de Tallarines, 100 gramos de salmón fresco o ahumado 200 gr de crema fresca, 1 cebolla roja piqueña, perejil fresco, queso parmesano, un poco de mantequilla, sal y pimienta

Preparacion:



En una cacerola ponemos el agua con la sal grande y cocinamos los tallerinas. En una sartén, ponemos un poco de mantequilla y la pequeña cebolla roja cortada, e inmediatamente añadir un trozo de salmón que previamente se a cortado en tiras.



Añadir la crema, y arreglamo de sal y pimienta y, finalmente, los tallerinas con un poco de agua caliente. Añadir el resto de salmón y queso parmesano para hacer el plato cremoso. Si los tallerines se secan demasiado, añadimos un poco de agua del cocion de la pasta.

¡Adornamos el plato con salmón y buen apetito!

Vídeo receta: <https://youtu.be/beVK8lj5K-U>