

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Susi Alonso



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 150gr queso de untar de salmón.
- 200ml Nata líquida.
- 4 Ajos. -Perejil. -Pimienta negra.
- Nuez moscada. -200gr de gambitas peladas
- 80gr de salmón ahumado. -1 Filete de salmón fresco.
- 300 g de tallarines

## Preparación:

### Paso 1

Hervir los tallarines, poner un cazo con agua al fuego y cuando empiece a hervir echar los tallarines y hervir durante unos 15-20 minutos. Cuando estén hechos los escurriremos y reservaremos. .-En una sartén al fuego echaremos aceite y sal y sofreiremos los ajos Cuando los ajos estén dorados añadiremos las gambitas y el salmón ya troceado. Removemos y dejamos rehogar. Echamos el perejil.

### Paso 2

A continuación cuando este bien hecho el salmón y las gambas verteremos el queso. Removemos Seguidamente echaremos la nata, la pimienta y la nuez moscada. Removeremos y dejaremos un par de minutos al fuego y listo. Finalmente mezclaremos los tallarines con la salsa y listo!