Tallarines en salsa de champán con salmón

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Paquita Santfel



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- •1 manojo de cebolletas
- •250 g de salmón
- •120 g de salmón ahumado
- •2 cucharadas de mantequilla
- •Sal yodada •Pimienta blanca
- •300 g de tallarines
- •200 ml de champán
- •200 g de nata para montar
- •Espesante para salsas de color claro

Preparación:

Paso 1

Limpiar las cebolletas y cortar en aros. Pasar los filetes de salmón por agua, secarlos y cortarlos en trozos del tamaño de un bocado. Cortar el salmón ahumado en tiras anchas. Rehogar la cebolleta en mantequilla caliente durante 4-5 minutos y salpimentar.

Paso 2

Entre tanto, hervir los tallarines al dente en agua con un poco de sal, siguiendo las indicaciones del envase.

Paso 3

•200 g de nata para montar Milbona •Espesante para salsas de color claro Elaboración: Limpiar las cebolletas y cortar en aros. Pasar los filetes de salmón por agua, secarlos y cortarlos en trozos del tamaño de un bocado.

Cortar el salmón ahumado en tiras anchas. Rehogar la cebolleta en mantequilla caliente durante 4-5 minutos y salpimentar. Entre tanto, hervir los tallarines al dente en agua con un poco de sal, siguiendo las indicaciones del envase. Verter el champán en la cebolleta rehogada y añadir nata. Introducir los trozos de salmón, dejar que se cuezan lentamente durante aprox. 4 minutos y añadir en el último minuto las tiras de salmón ahumado. Espesar la salsa al gusto con el espesante y aderezar. Escurrir los tallarines y servirlos junto con la salsa.